RÉALISATION DE LA TARTE CROQUANTE VANILLE MYRTILLE

Pour réaliser une tarte au décor original

INGRÉDIENTS

(pour 6 tartes)

1200 g de pâte sablée
600 g de Fourrage Croquant au Chocolat Blanc ancel
165 g de Bavarois Alaska Express Neutre ancel
200 g d'eau
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
1130 g de chantilly sucrée à 10%
1200 g de Fourrage Myrtille avec morceaux ancel

Retrouvez la recette de la Tarte Croquante Vanille Myrtille.

PRODUITS ASSOCIÉS

Fourrage Croquant
Chocolat Blanc

Fourrage croquant prêt à l'emploi.

Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois
UTILISATIONS

Fourrages d'entremets et de bonbons chocolat.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi.
Dosage selon quantité souhaitée.
Etaler directement le fourrage croquant sur une base biscuit. Selon les utilisations, pour assouplir la texture, le produit peut être chauffé quelques instants au micro-ondes.

Avantages

Prêt à l'emploi : s'applique directement sur une base biscuit ou enrobé pour des bonbons chocolat.
Contient des morceaux de biscuits bien craquants, qui le restent.
Très bonne tenue en entremets et fourrage de bonbons chocolat.
S'aromatise avec les références Sébalcé.
S'utilise à température ambiante.
Facilement tranchable.
Supporte la congélation.

Mousse Bavaroise
Alaska-Express Neutre

Préparation à froid en poudre pour mousse bavaroise neutre.
Sur base gélatine bovine.

Etui de 1 kg
DLUO : 15 mois
UTILISATIONS

Bavarois, verrines, charlottes, bûches de Noël...
Le parfum Neutre convient pour la réalisation de mousses sucrées ou salées.

Mise en oeuvre

Dosage sur base arôme/alcool : 200 g de préparation pour Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre + 300 g d'eau à 25-30°C + 1000 g de Crème Montée (possibilité de la sucrer de 5 à 10%).
Dosage sur base purée de fruits : 300 g de préparation pour Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre + 1000 g de Crème Montée (possibilité de la sucrer de 5 à 10%) + 800 g de purée de fruits.
1 kg de préparation mis en œuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser au choix : 14 L de mousse bavaroise ou 120 portions de 60 g ou 2 cadres de 40 x 60 x 3,5 cm.

Avantages

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau et de crème montée.
Texture onctueuse et excellente tranchabilité, supporte la congélation.
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Extrait de Vanille
Tahitensis avec grains

Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille. Produit recommandé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000.

Bouteille de 0,5 kg
DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.
Bavaroises et mousses.
Macarons.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

Mise en oeuvre

Dosage standard : de 10 à 20 g / kg.

Avantages

Profil aromatique caractéristique de la variété Tahitensis : attaque boisée, suivie d'une note douce vanillée et fleurie, légèrement anisée.
Remplace la gousse de vanille. Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu très qualitatif et comparable à l'utilisation de gousses.
Permet l'appelation « à la Vanille Tahitensis ».
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.

Fourrage Myrtille avec
morceaux

Fourrage myrtille avec morceaux stable à la cuisson

Seau de 3 kg
DLUO : 9 mois
UTILISATIONS

Utilisation à chaud : fourrage de viennoiseries, garniture de tartes, tartelettes, chaussons...
Utilisation à froid : Fourrage de beignets, biscuits roulés, dans un montage d'entremets, mélangé à une préparation pour bavarois....

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi.

Avantages

Prêt à l'emploi.
Riche en morceaux de fruits : 70% de myrtilles
Stable à la cuisson : ne mousse pas.
Bel aspect : homogénéité entre les morceaux de fruits et le liant.
Sans colorant.