Recette de Crousti'Tartelette Fraises Yuzu
Pour !15 tartelettes



1. ***PÂTE À SABLÉ BRETON***

250 g de beurre pommade
250 g de sucre
150 g de jaunes d'oeufs
5 g de sel
375 g de farine
10 g de Baking Powder ancel

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre, les jaunes et le sel. Ajouter la farine et la poudre à lever, préalablement tamisés ensemble, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de l'étaler sur 7 mm d'épaisseur puis détailler les fonds de 7 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes de 7,5 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Décercler puis laisser refroidir.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait entier

80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

3. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC***

600 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Etaler le fourrage croquant chocolat blanc sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 7,5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

4. ***CRÈME DIPLOMATE AU YUZU***

225 g de crème pâtissière
2 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
20 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
150 g de crème fouettée

Chauffer 50 g de crème pâtissière pour y faire fondre la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Incorporer le reste de crème pâtissière, l'arôme naturel de yuzu et puis incorporer la crème fouettée.

5. ***FRAISES***

250 g de fraises

6. ***MONTAGE ET FINITION***

A l'aide d'une spatule, lisser le dessus des sablés breton avec la crème pâtissière. Déposer sur chaque fond un disque de fourrage croquant chocolat blanc. Placer de façon aléatoire les fraises préalablement nappées avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel. A l'aide d'une poche à douille cannelée, dresser des pointes de crème diplomate au yuzu entre les fraises puis parsemer de coco râpée colorée avec du Colorant Vert Menthe Sébalcé.