Tarte Tropézienne à la vanille Tahitensis
Pour !6 galettes



1. ***BRIOCHE***

1000 g de farine
150 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
350 g de lait
200 g de sel
30 g de levure
200 g de sucre
150 g œufs
200 g de beurre

Pétrir 12 min en 1ere vitesse puis 8 min en deuxième vitesse. Incorporer le beurre puis pétrir 12 min en 2ème vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

2. ***CRÈME MOUSSELINE À LA VANILLE TAHITENSIS***

1800 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
450 g de Crème au Beurre ancel
450 g de beurre pommade

20 g d’Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre recette habituelle.
Foisonner le beurre dans la préparation pour crème au beurre. Battre à vitesse rapide environ 5 min. Incorporer la crème pâtissière et l’extrait de vanille dans la crème au beurre.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les brioches puis les garnir de mousseline à l’aide d’une poche à douille.