Tartelette fleur
Pour !12 tartelettes



1. ***FINANCIER COCO-AMANDE***

250 g de Financier ancel
75 g de beurre fondu
100 g de blancs d'oeufs
40 g de noix de coco râpée

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse dans les empreintes en silicone rondes de 7,5 cm de Ø légèrement graissées à l'agent de démoulage Ouragan ancel. Cuire à 170°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Démouler après refroidissement.

2. ***FOURRAGE CROQUANT MANGUE-PASSION***

400 g de Fourrage Croquant Mangue-Passion ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes puis l'étaler entre deux feuilles 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.

3. ***FOURRAGE EXOTIQUE***

200 g de Fourrage Mangue Passion Sélection ancel

Répartir le fourrage mangue passion dans des mini dômes de 2 cm de Ø, puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

4. ***GLAÇAGE MIROIR***

300 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C. Laisser refroidir à 45°C en remuant de temps en temps puis glacer les mini dômes de fourrage mangue-passion. Réserver au congélateur jusqu'à la finition.

5. ***CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC À LA VANILLE BOURBON***

100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
15 g d'Extrait de Vanille Bourbon Sébalcé

Dans une casserole porter la crème et l'extrait de vanille à ébullition. Retirez la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange de crème bouillante et d'extrait de vanille puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur. Au batteur, à l'aide du fouet, foisonner le crémeux chocolat quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche.

6. ***DÉCOR VELOURS BLANC***

1 Spray Velours Blanc ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer un disque de fourrage croquant sur chaque fond de financier. A la poche munie d'une douille St Honoré, réaliser des pétales sur les bords de l'entremets en laissant de la place pour déposer les mini dômes de fourrage mangue-passion. Placer les entremets quelques minutes en cellule de refroidissement puis pulvériser le décor velours blanc sur les entremets bien froids à une distance d'environ 30 cm. Placer les mini dômes de fourrage mangue-passion au centre des entremets.