Tartelette Panna Cotta Fruits Rouges
Pour !100 portions



1. ***PÂTE SABLÉE***

2 kg de farine
1 kg de beurre tempéré
10 g de sel
500 g d'eau

Dans la cuve du robot, sabler à la feuille farine, beurre et sel. Ajouter l'eau, mélanger rapidement pour obtenir une boule et garder au frais 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte dans des moules à tartelettes, sur ½ cm d'épaisseur.
Piquer et faire cuire au four pendant 15 minutes.

2. ***PANNA COTTA***

1 sachet(s) de 400 g de préparation pour ***Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel***
2 L de lait demi-écrémé à température ambiante

2 L de crème liquide UHT à température ambiante

Délayer la préparation pour Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel dans le lait à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.

Ajouter la crème liquide, mélanger au fouet. Homogénéiser au pied mixeur pendant minimum 1 minute (en gardant bien le mixeur au fond du bol).

Répartir dans les fonds de tartelettes refroidis. Réserver 15 minutes en cellule de refroidissement ou 60 minutes au réfrigérateur.

3. ***NAPPAGE ROSE***

1 kg de ***Nappage Miroir à froid Neutre ancel***
330 g de ***Sauce Dessert Fruits Rouges alsa Professionnel***
Fleurs comestibles

Préparer le nappage en mélangeant la Sauce Dessert aux Fruits Rouges alsa Professionnel et le Nappage Miroir à froid ancel. Couler sur chaque tartelette et remettre au frais pour 2 heures.

Décorer avec des fleurs séchées comestibles.

4. ***ASTUCE***

Pour gagner du temps, utiliser des fonds de tartelettes prêts à l'emploi.