

Tartelettes saveur café

Pour 12 tartelettes de 8 cm de Ø



1. **CRAQUELIN**

50 g de beurre pommade
50 g de farine
50 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler finement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer.

2. **PÂTE À CHOUX**

250 ml d'eau
3 g de sucre
4 g de sel
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser 12 choux sur une plaque légèrement graissée à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire pendant environ 25 min à 180°C en four ventilé ou 35 min en four à sole, tirage ouvert.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE AU PRALINÉ**

400 g de crème pâtissière réalisée à l'aide de **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
60 g de praliné amande noisette

Incorporer le praliné dans la crème pâtissière.

4. **CRÈME DIPLOMATE SAVEUR CAFÉ**

300 g de crème pâtissière, réalisée à l'aide de **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
150 g de crème fouettée
5 g d'**Arôme et colorant Café Pâtissier Sébalcé**
15 g de **Gélatine en poudre instantanée Sébalcé**

Incorporer l'arôme à la crème pâtissière. Ajouter la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement puis incorporer la crème fouettée.

5. **MONTAGE & FINITION**

Garnir les fonds de tartelettes et les choux de crème pâtissière au praliné. A la poche à douille cannelée, réaliser des pointes crème diplomate saveur café sur le pourtour des tartelettes. Saupoudrer légèrement les choux de sucre glace puis en déposer un au centre des tartelettes. Décorer d'un grain de café en chocolat collé avec un point de diplomate saveur café.