

TARTELETTE FAÇON CAPUCCINO

Cappuccino-style tartlet

Recette élaborée par Ludovic Chesnay, Conseiller culinaire pour Elle & Vire
Recipe from Ludovic Chesnay, Culinary adviser for Elle & Vire



Casual Dining



Tiramisù Collection

Tartelette façon capuccino

Portion: 35 - 40

Pâte sucrée

160 g de sucre glace
225 g de Beurre Gastronomique Elle & Vire
6 jaunes d'œufs
9 g de lait Entier Elle & Vire
450 g de farine

Appareil

1 L de Dessert Base Chocolate Cream & Tart Elle & Vire
1 L de Dessert Base Tiramisù Elle & Vire

Tuile chocolat

90 g de sucre
90 g de sucre roux
100 g de Beurre Gastronomique Elle & Vire
50 g de farine
20 g de poudre de cacao
15 g de grué de cacao
10 g d'amandes hachées

Pâte sucrée

A la feuille, crémier le beurre et le sucre glace. Ajouter le lait, les jaunes et enfin la farine. Former un pâton et réserver au froid. Foncer des tartelettes dans des cercles (9 cm de diamètre) et faire cuire au four à 180°C pendant 15 minutes environ.

Appareil

Chauffer la Dessert Base chocolat à la casserole jusqu'à la première ébullition 85°C. Verser dans les fonds de tartelettes. Laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes puis réfrigérer pendant 2 heures. Foisonner la Dessert Base Tiramisù au batteur, à vitesse maximum pendant 3 minutes. Pocher à la douille St Honoré le dessus des tartelettes. Réfrigérer au froid pendant 3 heures.

Tuile chocolat

Faire fondre les deux sucres et le beurre ensemble. Ajouter la farine et la poudre cacao puis saupoudrer le grué de cacao et les amandes hachées. Etaler sur un Silpat et cuire à 180°C jusqu'à obtention d'une couleur caramel clair. Donner la forme désirée.

Cappuccino-style tartlet

Portion: 35 - 40

Sweet pastry

160 g icing sugar
225 g Elle & Vire Gourmet Butter
6 egg yolks
9 g Elle & Vire Whole Milk
450 g flour

Dessert mix

1 L Elle & Vire Chocolate Cream & Tart Dessert Base
1 L Elle & Vire Tiramisù Dessert Base

Chocolate tuile

90 g sugar
90 g brown sugar
100 g Elle & Vire Gourmet Butter
50 g flour
20 g cocoa powder
15 g cocoa nibs
10 g chopped almonds

Sweet pastry

Cream the butter and icing sugar using a flat spatula. Add the milk, egg yolks and lastly the flour. Form into a dough ball and place in the refrigerator. Line 9 cm circles with the dough and bake at 180°C (356°F) for around 15 minutes.

Dessert mix

Heat the Chocolate Dessert Base in a saucepan until it comes to the boil 85°C (185°F). Pour into the bottom of the tartlets. Leave to rest at room temperature for 20 minutes, then refrigerate for 2 hours. Beat the Tiramisù Dessert Base at maximum speed for 3 minutes. Pipe with a St Honoré nozzle on top of the tartlets. Refrigerate for 3 hours.

Chocolate tuile

Melt together butter, sugar and the brown sugar. Add the flour and the sieved cocoa powder and then the cacao nibs. Bake on a Silpat (non-stick tray) at 180°C (356°F) until a light caramel colour. Shape and decorate.

