

Tartelette Choc'orange

Recette pour 25 tartelettes



■ PÂTE SUCRÉE AUX AGRUMES

1 000 g	RUBAN FRIAX	Mélanger tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
200 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	Réserver sous film au froid positif.
900 g	Farine	
50 g	Eau	
15 g	Zestes d'orange	

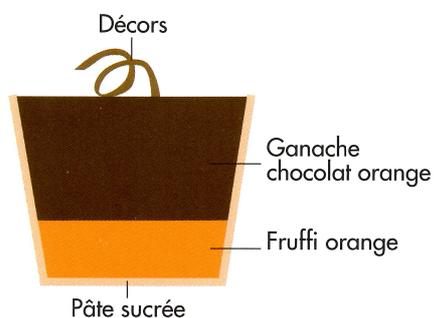
■ FOURRAGE ORANGE

900 g	FRUFFI ORANGE
-------	---------------

■ GANACHE CHOCOLAT - ORANGE

600 g	EDELWEISS	Porter à ébullition la crème EDELWEISS avec la STABOLINE 815 puis verser en plusieurs fois sur les deux chocolats en veillant à garder un noyau élastique tout au long du mélange. Ajouter ensuite le beurre puis le Grand Marnier®. Mixer l'ensemble tout en veillant à ne pas incorporer d'air.
110 g	STABOLINE 815	
450 g	CHOCOLAT LAIT 34 %	
450 g	CHOCOLAT NOIR 64 %	
130 g	Beurre	
70 g	Grand Marnier® 50 %	

■ MONTAGE ET FINITION



Abaisser sur environ 3 mm la pâte sucrée aux agrumes. Couper des rectangles, les déposer sur un Flexipan® rectangle 25 empreintes à l'envers puis enlever les rognures en réalisant une coupe nette. Cuire à 180°C en four à sole pendant +/- 15 min. Après refroidissement, dresser le fourrage orange (35 g / tartelette) puis couler la ganache liquide (70 g / tartelette). Passer au froid positif puis décorer avec des cubes de pâte cuite et des oranges confites.