

TARTELETTES « DOUCEUR VANILLE »

Pour 12 tartelettes rectangulaires



Recette réalisée par Stéphane Glacier – MOF Pâtissier 2000

1. **PÂTE SABLÉE AUX AMANDES**

330 g de farine T55
200 g de beurre
3 g de sel
125 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande brute
70 g d'œufs

A la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajouter le reste des ingrédients. Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans un film étirable. Réserver au frais jusqu'à utilisation (min 2 heures). Une fois la pâte sablée aux amandes reposée et froide, l'abaisser à 3 mm. Foncer les cercles à tartelette rectangulaires puis laisser reposer 2 heures.

Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 à 20 min.

2. **BISCUIT JOCONDE VANILLE**

135 g de sucre glace

135 g de poudre d'amande blanche
35 g de farine T55
180 g d'œufs
120 g de blancs d'œufs
20 g de sucre
30 g de beurre
8 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébaldé

Monter au batteur, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, l'extrait de vanille et les œufs.
Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le 1er appareil puis ajouter le beurre fondu tiède.
Etaler le biscuit Joconde vanille sur plaque puis cuire au four ventilé à 180°C environ 8 à 10 min.

3. **CARAMEL VANILLE**

180 g de sucre
95 g de crème liquide à 35% M.G.
115 g de beurre
40 g de chocolat de couverture ivoire
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébaldé

Porter la crème à ébullition.

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre puis arrêter la cuisson en versant dessus la crème chaude. Mélanger à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une préparation lisse. Ajouter le beurre en 3 fois tout en remuant vivement au fouet. Chinoiser, refroidir le caramel à 50°C puis ajouter le chocolat blanc et l'extrait de vanille. Verser le caramel sur une plaque afin de le refroidir.

4. **CRÈME BAVAROISE À LA VANILLE**

210 g de lait entier
210 g de crème liquide à 35% M.G.
5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébaldé
80 g de jaunes d'œufs
125 g de sucre
4 feuilles de Gélatine Argent Sébaldé
375 g de crème fouettée à 35% M.G.

Porter à ébullition le lait, la crème et l'extrait de vanille. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Verser les liquides sur le mélange jaunes d'œufs et sucre.

Cuire le tout à 85°C et incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Chinoiser. Refroidir et incorporer la crème fouettée. Mouler dans des moules silicone et surgeler.

5. **GLAÇAGE CARAMEL VANILLE**

360 g de sucre
300 g d'eau chaude
300 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g de fécule de pomme de terre
5 feuilles de Gélatine Argent Sébaldé
10 g d'extrait de vanille Tahitensis Sébaldé

Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec les 300g d'eau chaude.

Mélanger la crème et la fécule à froid et porter le tout à ébullition tout en remuant.

Ajouter le caramel progressivement sur le mélange fécule, crème puis incorporer la gélatine hydratée et égouttée, puis l'extrait de vanille. Réserver au frais.

Conseil d'utilisation : fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser à 24°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Dresser un trait de caramel vanille dans les fonds de tartelette. Disposer un rectangle de biscuit Joconde.

Dresser à nouveau un trait de caramel vanille et lisser.

Glacer les inserts de bavaroise vanille avec le glaçage et les disposer délicatement sur chaque tartelette.

Décorer avec de la feuille d'or et des amandes hachées caramélisées.