



Maé

INNOVATION

BISCUIT DE VOYAGE AU CHOCOLAT OU À LA FRAISE



RECETTE RÉALISÉE AVEC LE MOULE SILMAÉ
EASY TARTE CARRÉ RÉFÉRENCE 013683



ACHETEZ EN LIGNE
www.mae-innovation.com

RECETTE POUR 15 TARTELETTES

RÉALISEZ LE FINANCIER VANILLE

Ingrédients :

- Sucre glace 290 g
- Poudre d'amande 110 g
- Farine 110 g
- Levure chimique 4 g
- Sel 2 g
- Blancs d'oeufs 300 g
- Beurre noisette 160 g
- Sucre inverti 25 g
- Vanille poudre 3 g

Procédé :

- Faites cuire le beurre noisette et versez-le sur le sucre inverti
- Mélangez le reste des ingrédients
- Ajoutez le beurre noisette et le sucre inverti tempérés à ce mélange
- Pochez dans le moule
- Cuisson : 180°C pendant 15 minutes

RÉALISEZ LA GANACHE CHOCOLAT

Ingrédients :

- Crème 220 g
- Sucre inverti 60 g
- Glucose 60 g
- Beurre 200 g
- Chocolat noir 200 g

Procédé :

- Faites bouillir la crème avec le glucose et le sucre inverti
- Versez sur le chocolat noir et mixez
- A 40°C, ajoutez le beurre et mixez sans incorporer de bulle d'air
- Pochez la ganache dans les tartelettes et laissez refroidir
- Portez à ébullition et réservez au froid

CONFECTIONNEZ LA COMPOTÉE DE FRAISE

Ingrédients :

- Purée de fraise 450 g
- Sucre inverti 60 g
- Glucose 40 g
- Pectine NH 9 g
- Sucre 50 g

Procédé :

- Faites bouillir la purée de fraise avec le glucose et le sucre inverti
- Mélangez préalablement la pectine et le sucre
- Versez dans la préparation et portez à ébullition
- Laissez refroidir
- Pochez la compotée dans les tartelettes et laissez refroidir

FINITION

- Garnissez les tartelettes de ganache ou de compotée.
- Saupoudrez de cacao en poudre ou de codineige suivant le parfum.

**EN SAVOIR PLUS SUR NOS MOULES EASY TARTE ?
CONTACTEZ-NOUS !**

Tél : +33 (0)2 47 67 90 32 - Mail : info@mae-innovation.com

www.mae-innovation.com