



Anabelle LUCANTONIO
World Pastry Queen

Tartelette mangue d'antan

Recette pour 12 tartelettes de Ø 8 cm



Pâte sablée aux amandes

500	g	Farine courante
3	g	Sel
305	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
195	g	Sucre glace
85	g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
1/2		Gousse de vanille Bourbon DGF Royal
105	g	Œufs entiers
40	g	Jaunes d'œuf

- Au batteur, à la feuille, sabler la farine, le sel et le beurre coupé en dés.
- Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et gratter la gousse de vanille.
- Finir en ajoutant les œufs et les jaunes.
- Réserver au réfrigérateur.
- Foncer des cercles à tartelettes de Ø 8 cm.

Crème d'amande coco

55	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
55	g	Sucre glace
55	g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
70	g	Œufs entiers
12	g	Préparation en poudre pour crème pâtissière à chaud DGF Royal
50	g	Purée de coco sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage

- Au batteur, à la feuille, crémér le beurre avec le sucre glace.
- Ajouter la poudre d'amandes.
- Incorporer les œufs progressivement.
- Ajouter la poudre à crème.
- Finir en incorporant progressivement la purée de coco.

Crème pâtissière à la passion et à la vanille

185	g	Purée de passion sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
65	g	Lait entier
1/2		Gousse de vanille Bourbon DGF Royal
50	g	Jaunes d'œuf
35	g	Sucre semoule
20	g	Farine courante
20	g	Préparation en poudre pour crème pâtissière à chaud DGF Royal
10	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal

- Dans une casserole, faire bouillir la purée de passion avec le lait et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine et la poudre à crème.
- Verser le mélange bouillant sur les jaunes blanchis.
- Porter l'ensemble à ébullition et maintenir 1 minute 30.
- Ajouter le beurre. Faire refroidir rapidement.

Crumble à la noisette

25	g	Noisettes brutes en poudre DGF Royal
25	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
25	g	Cassonade
25	g	Farine courante
1	g	Sel fin

- Au batteur, à la feuille, mélanger la poudre de noisettes, le beurre, la cassonade, la farine et le sel jusqu'à l'obtention de pépites de crumble.
- Faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 15 minutes.

Montage et finition

QS		Glaçage neutre à froid prêt à l'emploi DGF Royal
1/2		Gousse de vanille Bourbon DGF Royal
QS		Mangue fraîche
QS		Feuille d'or DGF 015107

- Faire cuire les fonds de tartelettes au four ventilé à 150°C, environ 10 minutes.
- Dorer à chaud l'intérieur des tartelettes. Laisser refroidir. Garnir avec 25 g de crème d'amande coco. Finir de faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 10 minutes.
- Dorer l'extérieur des fonds de tartelettes. Finir la cuisson au four ventilé à 150°C, jusqu'à coloration.
- Laisser refroidir. Pocher 25 g de crème pâtissière à la passion et à la vanille.
- Émincer la mangue finement et faire glisser les tranches. Caraméliser les arrêtes au chalumeau. Détailler avec un emporte-pièce de Ø 7 cm.
- Déposer sur la tarte et napper avec le glaçage neutre mélangé avec des grains de vanille. Décorer avec des pépites de crumble à la noisette et de la feuille or.

