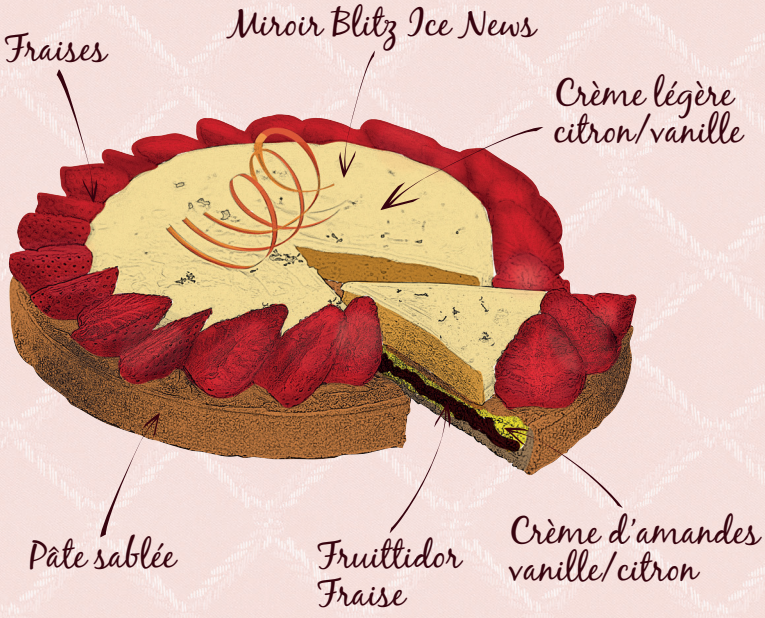
# FRAGOLINA

Photo studio Adhoc – 02 43 23 62 80

Recette pour 4 tartes de 240 mm de diamètre

## COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Compotée de fraises
- Crème d'amandes vanille/citron
- Crème citron/vanille
- Fraises



## MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

# FRAGOLINA

## INGRÉDIENTS

### Pâte sablée

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
  125 g de poudre d'amande Disgroup
  2 oeufs
- 500 g de farine T45 Disgroup

### Crème d'amande vanille/citron

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande Disgroup
- 180 g d'oeufs
- 30 g de poudre à crème Disgroup
- 85 g de crème 35% Disgroup
- 50 g de Joypaste citron
- 10 g de Joypaste Vanille

### Crème légère citron/vanille

- 250 g de purée de citron Disgroup
- 6 g de vanille 200 Disgroup
- 9 g de gélatine or 200 bloom
  (+54 g d'eau)
- 200 g de meringue Italienne
- 250 g de crème 35% Disgroup fouettée

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Précuire 8 minutes à 160°C.

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les oeufs. Incorporer la poudre à crème avec la crème liquide et les Joypastes.

Réhydrater la gélatine avec l'eau puis liquéfier au micro-onde. Ajouter la purée de citron et la vanille puis la meringue Italienne. Incorporer délicatement la crème fouettée. Couler la crème citron dans des cercles filmés de 180 mm de diamètre. Surgeler.

## MONTAGE DES TARTES

Dans les fonds de tartes précuits, étaler 160 g de Fruttidor fraise par tarte. Recouvrir de crème d'amande et cuire 20 minutes à 160°C. Glacer les palets de crème citron avec du Blitz Ice News. Positionner ces disques sur les tartes froides. Au pinceau, napper les bords de tarte pour placer les fraises glacées au miroir. Décorer.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur : www.disgroup.fr

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »