



# Tartelette Caramel

## Ingrédients

pour 150 pièces

### Pâte sucrée

1000 g DAWN® Shortcrust / Mürbeteig Mix

2.03852.505

400 g Beurre

150 g Oeufs

### Frangipane

1000 g DAWN® Mix Frangipane 249943

250 g Oeufs

300 g Beure

220 g Eau

### Crèmeux Carambar®

200 g Crème liquide

120 g DAWN® Maracaibo M5009 8.01307.400

30 g DAWN® Compound Noisette 2.02514.814

20 g DAWN® Sanatine R 2.034228.114

### Mousse chocolat au lait Maracaïbo

225 g Crème liquide

3 g DAWN® Vanistar 201363

DAWN® Maracaibo M5009 8.01307.400

280 g Crème montée

35 g DAWN® Sanatine R 2.034228.114

### Glaçage et finitions

DAWN® DECORGEL® Plus Caramel QS

Prix de revient indicatif environ 0,62 € par pièce

### Pâte sucrée

Placer les oeufs et l'eau dans la cuve, déposer le mix frangipane et mélanger à la feuille et terminer par le beurre pommade. Réserver..

### Frangipane

Mélanger le beurre froid et le mix frangipane terminer par les œufs et réserver au froid.

### Crèmeux

Faire chauffer la crème et y faire fondre le chocolat au lait Maracaibo M5009. Ajouter ensuite la Sanatine, le Compound Noisette et mélanger à la couverture fondue. Verser dans des formes et réserver au frais.

### Mousse chocolat au lait Maracaïbo

Faire bouillir la crème liquide avec le Vanistar. Ajouter le chocolat fondu puis la Sanatine. A 28°C, ajouter la crème montée. Garnir des formes avec cette mousse et déposer un insert de crèmeux en son centre. Réserver au grand froid.

### Montage

Laminer la pâte sucrée à une épaisseur de 4 mm et placer des disques de pâtes de 8 cm de diamètre dans des moules en Silicones.

Garnir de mélange frangipane. Cuire à 170°C pendant 20 minutes.

### Glaçage et finitions

Faire réchauffer le DECORGEL® à 35°C. Glacer ensuite l'insert le mousse caramel préalablement préparé. Déposer sur les bases de tartelettes refroidies puis décorer.

Dawn Foods Benelux

Gijzenveld 6, NL-4817 ZE Breda

Telefoon 0031 765 72 41 58

Telefax 0031 765 72 41 50

info.belgium@dawnfoods.com

www.dawnfoods.be

**Dawn**<sup>®</sup>  
Creating happiness™