

Tartelette à la Vanille Bourbon et au caramel salé
Pour !20 tartelettes



1. **PÂTE SUCRÉE À LA NOISETTE DU PIÉMONT**

200 g de beurre en pommade
250 g de sucre glace
50 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
100 g d'oeufs
3 g de sel
500 g de farine
5 g de **Baking Powder ancel**
50 g de noisettes du Piémont hachées

Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre glace, la pâte de noisette, les oeufs et le sel jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer la farine, la levure chimique et les noisettes. Laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer les cercles à tartelettes de 20 cm de Ø. Cuire à blanc environ 15 min à 170°C en four ventilé.

2. **BISCUIT JOCONDE À LA VANILLE BOURBON**

200 g de sucre

150 g de poudre d'amandes
100 g d'oeufs
120 g de blancs d'oeufs
30 g de beurre fondu
50 g de farine
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Au batteur, à la feuille, battre les oeufs, le sucre, la poudre d'amande et la pâte de vanille, à grande vitesse pendant 4 min. Monter les blancs en neige et les incorporer progressivement dans le premier mélange. Ajouter le beurre fondu suivi de la farine tamisée. Etaler uniformément sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis cuire à 180°C environ 10 min. Après refroidissement, détailler les fonds de 7 cm de Ø.

3. **SIRUP À LA VANILLE BOURBON**

200 g de sucre
200 g d'eau
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et la pâte de vanille à ébullition, puis laisser refroidir complètement.

4. **INSERT COULANT AU CARAMEL SALÉ**

200 g de sucre semoule
30 g d'eau
350 g de crème liquide à 35% M.G.
30 g de beurre pommade
3 g de fleur de sel

Dans une casserole, cuire un caramel avec le sucre et l'eau. Décuire avec la crème bouillante. Laisser refroidir à 30°C puis ajouter le beurre et le sel, émulsionner au mixeur plongeant puis répartir dans les dômes en silicone de 3 cm. Surgeler puis démouler, réserver au surgélateur.

5. **CRÉMEUX À LA VANILLE BOURBON**

1000 g de crème liquide à 35% M.G.
30 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**
200 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter la crème et la pâte de vanille à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et pâte de vanille puis

mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réfrigérer.

6. MOUSSE LÉGÈRE À LA VANILLE BOURBON

110 g de jaunes d'oeufs
75 g d'eau
75 g de sucre
3 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
400 g de crème fouettée
15 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, fouetter les jaunes d'oeufs et la pâte de vanille pour les foisonner. Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer la gélatine, la faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer au mélange, au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée. Couler en moules silicone, placer un insert surgelé de caramel.

7. EFFET VELOURS BLANC

1 bombe de **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

8. MONTAGE & FINITION

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, monter quelques secondes le crémeux à la Vanille Bourbon jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. Déposer un point de crémeux dans les fonds de pâte sucrée à la Noisette du Piémont puis déposer un fond de biscuit joconde à la Vanille Bourbon préalablement imbibé de sirop à la Vanille Bourbon. Recouvrir de crémeux à la Vanille Bourbon puis lisser à ras. Déposer dessus un disque fin de chocolat blanc. Appliquer le spray velours à une distance d'environ 20 cm sur les mousses légères à la Vanille Bourbon puis les poser sur les tartelettes. Décorer de point de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** dans lequel a été ajoutée un peu de pâte de vanille.