

Tartelette Framboise-Yuzu
Pour 18 tartelettes de 8,8 cm de Ø



1. **PÂTE SUCRÉE**

500 g de beurre pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
1000 g de farine

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace et les œufs. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 h. Étaler 500 g de pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer des moules à tartelettes de 8,8 cm de Ø. Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

100 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

3. **PÂTE À CHOUX**

1 L d'eau
400 g de beurre
15 g de sel
12 g de sucre
600 g de farine
800 à 1000 g d'œufs

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 min à feu moyen en remuant constamment. Au batteur à vitesse lente, ajouter petit à petit les œufs. Prélever environ 200 g de pâte à choux puis dresser des chouquettes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorer à l'œuf battu puis saupoudrer les chouquettes de sucre perlé. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 25 min en four à sole tirage ouvert.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
100 g d'œufs
150 à 200 g de sucre
OU
400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
1 L d'eau froide

Crème pâtissière à chaud :
Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

Crème pâtissière à froid :
Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

5. **CRÈME PÂTISSIÈRE AU YUZU**

250 g de crème pâtissière
10 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé

Prélever 250 g de crème pâtissière puis ajouter l'arôme naturel de Yuzu et mélanger.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes pour le rendre plus souple puis le répartir dans les fonds de tartelettes. Garnir les chouquettes de crème pâtissière au yuzu puis répartir le reste de crème pâtissière au yuzu dans les fonds de tartelettes. Déposer une

chouquette au centre de chaque tartelette puis disposer des framboises autour. Saupoudrer les framboises de sucre glace et parsemer de zestes de citron vert.