

Tarte mascarpone et gelée de mangue



LEONCEBLANC-PRO.COM



LÉONCE BLANC PURÉES DE MANGUE ET MANDARINE



Surgelé
ou ambiant
1 kg

Pâte sucrée

Farine	500 g
Sucre glace	190 g
Œufs	120 g
Beurre de 1 ^{re} qualité	300 g
Poudre d'amande	60 g
Fleur de sel	2 g
Vanille en poudre ou extrait	

PRÉPARATION :

Tamiser la farine puis le sucre glace dans la cuve du batteur, à vitesse moyenne à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pour l'assouplir. Ajouter dans l'ordre, sans arrêter : sucre glace, amandes poudre, sel, vanille, œuf puis farine. Dès que le mélange est homogène, arrêter le mélangeur.

Diviser la pâte en portion correspondant à une tarte.

Emballer chaque part en boule aplatie dans du film alimentaire.

Réserver une nuit au frais.

Étaler la pâte, sans la retravailler. Foncer les cercles et congeler.

Cuire selon besoin à 170°C pendant 12 à 18 minutes (suivant votre matériel)

Décercler et réserver.

Crème vanille mascarpone

Crème anglaise à la vanille	1 L
Mascarpone	750 g

PRÉPARATION :

Dans la cuve bien froide du batteur, monter à vitesse lente le mascarpone puis ajouter progressivement la crème anglaise bien froide. Laisser monter sans réchauffer le produit.

Utiliser de suite.

Gelée de mangue

 Purée de mangue Léonce Blanc	400 g
 Purée de mandarine Léonce Blanc	200 g
Sucre	120 g
Gélatine or en feuilles	20 g

PRÉPARATION :

Décongeler les purées la veille à 4°C.

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.

Dans une casserole à feu doux, ajouter la purée de mandarine, le sucre et la gélatine égouttée. Chauffer en mélangeant sans dépasser 50°C. Débarrasser et laisser refroidir à 35°C.

Verser 3 mm dans les fonds de tarte cuits et le reste en cadres filmés de 5 mm de haut.

Découper la gelée bien prise en cubes de 5 mm.

Réserver à 4°.

Montage

Dans les fonds de tarte cuit, verser un fond de 3 mm de gelée de mangue froide. Laisse prendre au frais. Dresser la crème vanille mascarpone en cercles ou directement dans les fonds de tarte. Lisser la surface. Garnir de petits cubes de 5 mm de gelée de mangue. Surgeler.

