FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Café gourmand : tartelette crémeux chocolat, panna cotta au citron noir et madeleine gourmande

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Grande madeleine nature en étui 40 g ST MICHEL	0153150
20 PCE	Tartelette rectangle sucrée en colis de 150 HUG	0178339
0.075	Panna cotta en boîte 600 g NESTLÉ DOCELLO	0065753
0.04	Crémeux chocolat en boîte 1 kg ANCEL	0237272
0.04	Crémeux chocolat blanc en boîte 1 kg ANCEL	0238366
1 PCE	Citron noir séché en sachet 100 g TERRE	0244923
PM	Pistache émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0089511
0.05	Mousse blanche décor en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0065752
PM	Noisettes caramélisées en boîte 440 g VAHINE	0089886
0.1	Garniture pomme-caramel en seau 2 kg	0087773
0.1	Eau	~
0.25	Lait	~
0.73	Crème liquide	~

Étapes de préparation

1. Passer au four 5 à 6 minutes à 170°C, les tartelettes rectangles afin de leur apporter de la croustillance.
2. Séparément dans deux casseroles, chauffer les crèmes pour la confection des crémeux chocolat blanc et noir. Incorporer la préparation, bien mélanger et émulsionner avant de garnir les tartelettes. Laisser refroidir. Décorer avec des

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

2. pistaches et des noisettes pralinées. Réserver.
3. Pour réaliser la pana cotta citron noir, rapper le citron noir dans la crème liquide, chauffer et laisser infuser quelques heures.
4. Réaliser la pana cotta selon les préconisations de remise en œuvre. Mouler en verrine, laisser refroidir puis réserver au frais.
5. Réaliser la mousse blanche selon les préconisations de remise en œuvre et réserver au frais.
6. Pour les madeleines, trancher la partie bombée de la madeleine. A l'aide d'une cuillère à pomme Parisienne, creuser délicatement le cœur des madeleines. Les garnir d'un peu de garniture pomme caramel. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, recouvrir la garniture pomme caramel d'une belle rosace de mousse blanche. Décorer de quelques pépites de noisettes au caramel, refermer avec le dôme de la madeleine. Réserver au frais.
7. Dresser au moment pour l'accompagnent d'un café gourmand.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation