

Tartelette carrée mascarpone figues



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
62321	Fond de tartelette sucré pur beurre Ø 10 cm - 41 g	10 Pièce Unitaire
31225	Demi figues 1 kg	20 Pièce Unitaire
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	200 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	200 Gramme
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 mL Debic	200 Gramme

Recette

1. Caraméliser les fonds de tartelette au four à chaleur sèche de façon à bien les torréfier
2. Monter la chantilly, la gélifier légèrement à la pectine puis intégrer à froid l'appareil de crème brûlée vanille bourbon
3. Confir de beurre salé des demi-figues surgelées puis les déposer sur le chiboust avant envoi
4. Finir avec des filets de caramel