

TARTELETTE DULCEY ABRICOT

POUR 12 TARTELETTES

- **Temps de préparation :** 30 minutes.
- **Temps de repos (pâte sablée amandes et Namelaka) :** 4 heures.
- **Matériel :** une balance précise, un mixer plongeant, un thermomètre de cuisine.

INGREDIENTS

120 g de beurre pommade
2 g de sel fin
80 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 oeuf entier,
60 g de farine
180 g de farine

PÂTE SABLÉE AMANDES

- Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'oeuf et les 60 g de farine.
- Dès que le mélange est homogène, ajouter les 180 g de farine restant de façon très rapide.
- Étaler entre 2 feuilles de plastique ou de papier sulfurisé et réserver au réfrigérateur.

INGREDIENTS

215 g de pulpe d'abricot
30 g de sucre semoule
10 g de glucose
10 g de sucre semoule
4 g de pectine NH
10 g de jus de citron vert
1/2 gousse de vanille.

CONFIT D'ABRICOT

- Tiédir la pulpe et la gousse de vanille grattée avec le glucose, puis ajouter le mélange sucre semoule + pectine.
- Donner un léger bouillon, ajouter le jus de citron.
- Verser directement dans les fonds des verrines.
- Réserver au réfrigérateur.

INGREDIENTS

100 g de lait entier
5 g de glucose
2,5 g de gélatine
185 g de chocolat DULCEY 32%
200 g de crème entière liquide.

NAMELAKA DULCEY

- Fondre le chocolat DULCEY 32%.
 - Porter le lait à ébullition avec le glucose.
 - Ajouter la gélatine trempée et essorée.
 - Verser délicatement 1/3 de ce mélange chaud au centre du chocolat, préalablement fondu, en décrivant de petits cercles à l'aide d'une spatule.
 - Mélanger énergiquement pour créer un noyau élastique et brillant.
 - Répéter cette opération 2 fois.
- Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange.
- Ajouter à cette préparation les 200 g de crème entière liquide et froide. Mixer quelques secondes.

INGREDIENTS

165 g de praliné
90 g de chocolat DULCEY 32%
40 g de Corn Flakes

ROSE DES SABLES DULCEY

- Fondre le chocolat DULCEY 32% à 45/50°C et l'ajouter au praliné. Bien mélanger.
- Ajouter les Corn Flakes.
- A l'aide d'une cuillère, former des petites roses des sables qui serviront au décor des tartes.

MONTAGE

Verser le Namelaka DULCEY et le confit d'abricot dans un moule en silicone demi-sphère puis le placer au congélateur pendant plusieurs heures. Démouler encore congelé sur les fonds de pâte sablée et ajouter des morceaux de roses des sables.

