Tartelettes « Mont Blanc »
Pour 12 tartelettes

1. ***PÂTE SABLÉE AUX AMANDES***

330 g de farine T55
200 g de beurre
3 g de sel
125 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande brute
70 g d'œufs

A la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Ajouter le reste des ingrédients. Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans un film étirable. Réserver au frais jusqu'à utilisation (min 2 heures). Une fois la pâte sablée aux amandes reposée et froide, l'abaisser à 3 mm. Foncer les cercles à tartelette puis laisser reposer 2 heures.
Cuire au four ventilé à 160°C environ 15 à 20 minutes.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

250 g de lait entier
50 g de jaunes d'œufs

60 g de sucre
20 g de Crème Pâtissière à Chaud Super ancel
20 g de beurre

Chauffer le lait et la moitié du sucre jusqu'à ébullition.
Dans un récipient, fouetter les jaunes avec le reste de sucre puis la préparation pour crème pâtissière.
A ébullition du lait, verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans le lait. Porter à ébullition environ 2 min. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min.
Stocker ensuite au frais jusqu'à utilisation.

3. ***BISCUIT DACQUOISE AUX AMANDES***

Pour 1/2 plaque 60 x 40 cm

170 g de sucre glace
170 g de poudre d'amande
215 g de blancs d'œufs
55 g de sucre
100 g d'amandes concassées

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Au fouet au batteur, monter les blancs avec la crème de tartre et la moitié du sucre. Serrer avec le reste du sucre. Incorporer délicatement les poudres dans les blancs. Etaler 1200 g de dacquoise sur un Flexipat® puis parsemer 200 g d'amandes concassées. Saupoudrer deux fois de sucre glace à 5 min d'intervalle, et cuire à 170°C au four ventilé ou 210°C au four à sole, environ 20 min.

4. ***CHANTILLY VANILLE TAHITENSIS AUX DÉBRIS DE MARRONS***

Pour 12 empreintes Flexipan® 1/2 sphère de 7 cm de Ø

300 g de crème liquide UHT 35% MG
40 g de sucre
5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
65 g de Crème Pâtissière
1 feuille de Gélatine Argent Sébalcé
220 g de débris de marrons

A l'aide d'un fouet, lisser la crème pâtissière.
Faire fondre au four à micro-ondes la gélatine préalablement hydratée et égouttée et l'incorporer à la crème pâtissière. Au batteur muni du fouet, monter la crème liquide avec l'extrait de vanille et le sucre jusqu'à obtention d'une crème fouettée mousseuse.
Incorporer délicatement la crème mousseuse à la crème pâtissière.

Garnir des moules de 30 g chantilly vanille et parsemer d'éclats de marrons confits.

5. ***VERMICELLES DE MARRONS***

100 g de pâte de marrons
70 g de beurre
40 g de crème pâtissière

Au fouet au batteur, monter la pâte de marrons et le beurre pommade jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.

6. ***MERINGUETTES***

100 g de blancs d'œufs
200 g de sucre glace

Chauffer à 40°C au bain-marie. Monter jusqu'à complet refroidissement.
Dresser de toutes petites pointes de meringue sur papier cuisson.
Cuire à 110°C, 45 min. Laisser refroidir.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Démouler l'insert chantilly aux débris de marrons et le disposer sur une grille. Glacer le dessus avec du Nappage Miroir Neutre ancel. Dresser des traits de vermicelles aux marrons de façon à rayer les dômes.
Cuire les fonds de tartelette vides.
Garnir un fonds avec 1/2 cm de crème de marrons.
Disposer un fond de dacquoise. Lisser au ras avec de la crème de marrons.
Disposer l'insert « chantilly vanille avec débris de marrons ».
Disposer des meringuettes tout autour.
Décorer avec un joli marron et des fils en chocolat noir.