Maé
INNOVATION

TARTE AUX FRAISES

RECETTE RÉALISÉE AVEC LE MOULE SILMAÉ
EASY TARTE ROND RÉFÉRENCE 013732

ACHETEZ EN LIGNE
www.mae-innovation.com

RECETTE POUR 10 TARTES

RÉALISEZ LA PÂTE SUCRÉE À POCHER

Ingrédients :

- Beurre mou 270 g
- Sucre glace 105 g
- Fleur de sel 2 g
- Farine 240 g

Procédé :

- Crémez le beurre et le sucre glace
- Mélangez la farine et la fleur de sel
- Incorporez la farine dans le mélange précédent et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
- Pochez dans les moules Easy Tarte
- Cuisson : 180°C pendant 15 minutes

RÉALISEZ LA CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Ingrédients :

- Lait 320 g
- Jaunes d'oeufs 76 g
- Sucre 64 g
- Maïzena 9 g
- Farine T55 15 g
- Masse Gélatine 15 g
- Vanille gousse 1 gousse
- Crème montée 100 g

Procédé :

- Chauffez le lait et la vanille
- Faites blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre
- Incorporez la maïzena et la farine dans le mélange précédent
- Versez sur le lait et faites bouillir 2 minutes
- Laissez refroidir au frigo
- Incorporez la crème montée dans la crème pâtisière préalablement refroidi et mélangez délicatement

CONFECTIONNEZ LA CHANTILLY VANILLE

Ingrédients :

- Crème 35% 300 g
- Sucre 30 g
- Vanille Gousse 1 gousse

Procédé :

- Mélangez les ingrédients ensemble
- Montez au batteur

FINITION

- Une fois les fonds de tartelettes cuites, placez-les au congélateur
- Démoulez les fonds de pâte sucrée
- Garnissez à l'aide d'une poche les fonds de crème légère vanille
- Coupez les fraises et placez-les sur la tartelette
- Réalisez des quenelles de chantilly et disposez-les sur le dessus des fraises
- Ajoutez des pousses de shiso pour le décor

EN SAVOIR PLUS SUR NOS MOULES EASY TARTE ?

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : +33 (0)2 47 67 90 32 - **Mail** : info@mae-innovation.com

www.mae-innovation.com