

## TARTELETTES FRAIS'OR

Pour 16 tartelettes cannelées



### 1. **PÂTE SABLÉE AU BEURRE**

250 g de beurre pommade  
250 g de sucre glace  
100 g d'œufs  
5 g d'Arôme Vanille Boulpat Sébalcé  
500 g de farine

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille jusqu'à obtention d'une masse homogène. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer au moins 4 heures au réfrigérateur. Avant utilisation, malaxer la pâte au crochet à vitesse lente. Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer les moules à tartelettes.

### 2. **GARNITURE AMANDE**

700 g d'Amandaline ancel

Garnir les fonds de tartelettes de garniture amande. Cuire les fonds environ 20 min à 180°C en four ventilé ou environ 25 min à 200°C en four à sole.

### 3. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

20 g de Crème Pâtissière à chaud ancel  
250 ml de lait entier  
50 g de sucre

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1/5 de lait froid. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Lisser au batteur.

#### 4. **FRAISES**

Environ 1200 g de fraises

Détailler les fraises.

#### 5. **NAPPAGE FRAISE DORÉ**

250 g de Nappage Concentré Fraise ancel  
150 g d'eau  
50 g de Decor Pailleté Or ancel

Porter à ébullition l'eau et le nappage concentré fraise puis ajouter le décor doré.

#### 6. **MONTAGE ET FINITION**

A la spatule, étaler la crème pâtissière sur les fonds de tartelettes. Déposer les fraises puis napper le dessus avec le nappage fraise doré à environ 40 °C.