

Royal  Steensma
BAKERY INGREDIENTS

Tartelette



Recettes de crème à éclairs à base de crèmes pâtisseries Damco

Nous donnons ci-dessous différentes recettes de base pour la crème à éclairs, préparées avec quatre crèmes pâtisseries de Royal Steensma. Les quantités sont prévues pour garnir 75 éclairs ou bien 75 tartelettes à raison de 60 g de crème à éclairs l'unité. Nos recettes contiennent des suggestions d'utilisation, mais vous utiliserez bien sûr à volonté chacune des crèmes ci-dessous.

crèmes pâtisseries Damco	Crémeux	Bakestable	Freezable
Damco crème pâtissière type top R	+++	+++	+++
Damco crème pâtissière type compleet R	++	++	++
Damco instant original cream	++	++	++
Damco crème pâtissière type R	+++	-	-

DAMCO CRÈME PÂTISSÈRE TYPE R

Recette:

250	g	Damco crème pâtissière type R
2.500	g	Eau
500	g	Sucre mélisse
250	g	Lait en poudre 24%
5	st	Jaunes d'oeuf (facultatifs)
1/2	st	Gousse de vanille
1.165	g	Crème fouettée

Préparation:

Délayer la poudre pour crème pâtissière (Damco banket-bakkerspoeder R) dans un peu d'eau avec 100 g de sucre, le lait en poudre et éventuellement les jaunes d'œuf. Porter l'eau à ébullition avec la pulpe de la gousse de vanille et 100 g de sucre. Une fois que l'eau bout, y verser la masse bien délayée. Passer un bouillon en remuant et laisser refroidir : la crème est prête. Une fois la crème refroidie, on la passe au batteur pour ouvrir la texture avant d'y incorporer, à la spatule, la crème fouettée.

DAMCO INSTANT CREAM ORIGINAL

Recette:

2.500	g	Eau
1.000	g	Damco instant cream original
1.165	g	Crème fouettée

Préparation:

Mélanger la poudre Damco instant cream original avec l'eau et mixer pendant environ 6 minutes à la vitesse maximale. Pour finir, incorporer, à la spatule, la crème fouettée.

DAMCO CRÈME PÂTISSÈRE TYPE TOP R

Recette:

2.500	g	Eau
1.000	g	Damco crème pâtissière type top R
1.165	g	Crème fouettée

Préparation :

Mettre la poudre Damco instant cream original dans le bol du robot, ajouter l'eau et mixer pendant environ 10 minutes. Pour finir, incorporer, à la spatule, la crème fouettée.

DAMCO CRÈME PÂTISSÈRE TYPE KOMPLEET R

Recette:

2.500	g	Eau
1.000	g	Damco crème pâtissière type compleet R
1.165	g	Crème fouettée

Préparation:

Mélanger la poudre Damco compleet R avec l'eau et mixer pendant environ 6 minutes à la vitesse maximale. Pour finir, incorporer, à la spatule, la crème fouettée.

Préparation de la tartelette:

Mixer le mélange en poudre Damco compleet croûte avec le beurre jusqu'à grumeaux, puis ajouter l'eau et réduire en pâte lisse. Cesser de mixer aussitôt que la pâte est formée et mettre à reposer au frais. Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, prendre les pièces voulues à l'emporte-pièce et foncer les moules préparés.

Il y a plusieurs manières de former la tartelette basique :

- Cercles : les exemples sont basés sur des cercles de 7 cm, mais vous pouvez varier la taille à volonté. Prendre le fond de la tartelette au découpoir, au diamètre du cercle, et tailler pour le bord une bande dont la largeur égale la hauteur du cercle (si la température ambiante est élevée, refroidir la pâte coupée). Foncer le cercle et coller le bord en place. Couvrir la pâte d'une caissette ou d'un papier de cuisson découpé à la bonne taille et répartir dessus le poids nécessaire (haricots ou autres) pour la cuisson à blanc. Enfourner et faire cuire pendant environ 15 minutes. Retirer le papier et le poids et achever la cuisson en 10 minutes environ, jusqu'à ce que les tartelettes soient dorées et croquantes.

- Anneaux perforés (Pavoni COD.XF7020). Procéder exactement comme pour les cercles. L'avantage de ces moules est qu'ils permettent de faire cuire les tartelettes sans mettre de poids au fond, cependant pour un fond fin et régulier la méthode traditionnelle est préférable.

- Machine à tartelette : Différents fabricants (dont Bakon) proposent des machines à tartelettes. Elles fonctionnent sur le principe du moule à gaufres. Les moules sont souvent interchangeables, ce qui permet de varier la taille de la tartelette. On les utilise avec une croûte normale.

Former en boule la quantité de pâte nécessaire pour une tartelette, mettre dans la machine et cuire jusqu'à obtenir un beau résultat doré.

- Moules Silform de Demarle (disponible en différentes tailles et formes). Demarle propose des moules Silform pour spéciaux pour tartelettes. Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur et prendre les pièces voulues à l'emporte-pièce. Poser les pièces bien droit sur les moules retournés, enfourner et faire cuire.

Température au four à sole : 180°C (oura ouvert)

Température au four rotatif : 160°C (oura ouvert)

Durée de cuisson : Environ 25 minutes*

* La durée de cuisson varie selon la méthode, la technique et les matériaux utilisés, ainsi que le type de four.

Pour un fond de tartelette au chocolat, ajouter de la poudre de cacao à raison de 5 % du poids du mélange en poudre Damco compleet croûte.

Une fois les tartelettes cuites et refroidies, les compléter à volonté d'une couche de Souplesse à choix. Cette barrière entre la pâte cuite et le fourrage empêchera l'humidité de pénétrer la pâte et de la ramollir.

Les tartelettes se prêtent très bien à la cuisson à l'avance en grande quantité. Le stockage se fait au frais et au sec, ou bien par surgélation. Vous disposez ainsi chaque jour, sans effort, de la quantité voulue.

Prix indicatif des matières premières (cuisson en cercles) : environ 0,06 pièce.

Résultat : environ 75 tartelettes basiques.

La recette de la tartelette basique

1.100	g	Mélange en poudre Damco compleet croûte
480	g	Beurre
120	g	Eau

Pour un goût encore plus raffiné, on peut remplacer 10 % du mélange en poudre Damco compleet croûte par le Damco broyage d'amandes.

Tarte au citron

De Royal Steensma: Mélange en poudre Damco komplet croûte, Damco broyage d'amandes, Damco crème pâtissière type top R, Souplesse limoncello, Frucaps lemoncurd et Nappage confort Frucaps.

Veuillez trouver la recette de tartelette à la page 3.

Recette:

500	g	Damco crème pâtissière type top R
1.250	g	Eau
580	g	Crème fouettée
2.330	g	Frucaps lemoncurd

Préparation:

Prendre comme base une tartelette basique toute prête et la garnir généreusement de Souplesse limoncello. Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3 et y incorporer le fourrage Frucaps lemoncurd. Remplir à ras bord les tartelettes de crème au citron. Décorer à volonté avec une meringue italienne et utiliser un nappage confort Frucaps pour la finition.

Recette de la meringue italienne:

500	g	Sucre
100	g	Eau
200	g	Blanc d'œuf
300	g	Sucre semoule

Préparation de la meringue italienne:

Mélanger l'eau et le sucre et surchauffer jusqu'à 121°C. Battre les blancs d'œuf à 110°C ; y ajouter ensuite le sucre semoule, en 3 portions, afin de produire une mousse très ferme. Couler le sirop de sucre cuit dans la mousse, en un jet continu mais pas trop épais, en battant à la vitesse la plus lente, et laisser tourner jusqu'à ce que la masse refroidisse.



Framboise

De Royal Steensma: Mélange en poudre Damco compleet croûte, Damco broyage d'amandes, Damco instant cream original, Souplesse pistache et Damcosnow.

Veuillez trouver la recette de tartelette à la page 3.

Recept:

2.500	g	Eau
1.000	g	Damco instant cream original
1.165	g	Crème fouettée

Préparation:

Prendre comme base une tartelette de base toute prête et la garnir généreusement de Souplesse pistache fondu. Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3. Laisser durcir la couche de Souplesse puis remplir les tartelettes jusqu'au bord de crème à éclairs. Garnir le pourtour de framboises fraîches et poudrer de poudre décorative Damco Décor Neige.





Dolcey

De Royal Steensma: Mélange en poudre Damco komplett croûte, Souplesse caramel, Sirup confiseurs, Fourrage Frucaps caramel salé, Nappage miroir Frucaps et Damco multi-bavaroise.

Veuillez trouver la recette de tartelette à la page 3.

Recette de la mousse au caramel :

1.250	g	Crème à fouetter non sucrée
300	g	Eau tiède (ca. 40°C)
120	g	Damco multi-bavaroise
500	g	Fourrage Frucaps caramel salé

Préparation de la mousse au caramel:

Fouetter la crème jusqu'à ruban. Délayer le mixe Damco multi-bavaroise avec l'eau tiède (environ 40°C), mixer, puis incorporer le fourrage Frucaps caramel salé. Incorporer délicatement une portion de crème fouettée, puis ajouter le reste et mélanger à la spatule. Dresser la mousse au caramel dans le moule choisi, couvrir d'une rondelle de biscuit aux amandes et surgeler. Démouler et pour la finition, appliquer un glaçage tiédi.

Recept:

500	g	Nappage miroir Frucaps
500	g	Crème à fouetter
500	g	Souplesse caramel
100	g	Sirup confiseurs
15	g	Gélatine en feuille

Préparation:

Faire tremper la gélatine à l'eau froide. Porter à ébullition la crème avec le sirup confiseurs. Verser la masse sur le Souplesse caramel fondu et incorporer les feuilles de gélatine égouttées. Ajouter en dernier le nappage miroir Frucaps et lisser le mélange. (Conserver le glaçage au froid. Il doit être appliqué sur un fond gelé, on le tiédit juste assez pour pouvoir le verser ou y passer la pâtisserie, soit environ 40°C).

La tartelette dolcey:

Démouler la mousse au caramel et passer au glaçage (environ 40°C). Prendre comme base une tartelette basique toute prête et la garnir généreusement de Souplesse caramel. Coucher à la poche une petite quantité de Frucaps caramel salé au fond de la tartelette et garnir d'un peu de croquant aux noisettes. Mettre en place la mousse au caramel et décorer à volonté.



Aux pommes

De Royal Steensma: Mélange en poudre Damco compleet croûte, Fourrage aux fruits Frucaps pomme, Damco crème pâtissière type top R.

Veuillez trouver la recette de tartelette à la page 3.



Recept:	
300 g	Damco crème pâtissière type top R
750 g	Eau
1.050 g	Pâte d'amandes Damco supérieur
3.750 g	Fourrage aux fruits Frucaps pomme

Préparation:

Foncer des moules ronds (ou des anneaux, selon vos préférences) avec la pâte croûte de base abaissée à 2,5 mm. Délayer le Damco top R avec l'eau et lisser le mélange au batteur, et mélanger la pâte d'amandes Damco avec la crème pour former le fourrage. Coucher à la poche environ 30 g de fourrage à la crème et à la pâte d'amandes au fond de chaque tartelette puis coiffer d'environ 50 g de fourrage aux fruits Frucaps pomme. Découper à l'emporte-pièce des couvercles de pâte à la taille des moules et couvrir les tartelettes (pas trop serré). Enfourner les tartelettes aux pommes, faire cuire et laisser refroidir. Poudrer de sucre glace Damcosnow et décorer à volonté.

Température du four à sole (oura ouvert):	180 °C.
Durée de cuisson :	Environ 35 minutes*
Température du four à rotation (oura ouvert) :	160 °C
Durée de cuisson :	Environ 35 minutes*

Fraise

De Royal Steensma: Mélange en poudre Damco compleet croûte, Damco broyage d'amandes, Damco crème pâtissière type compleet R, Souplesse aardbei et Nappage confort Frucaps.

Veuillez trouver la recette de tartelette à la page 3.

Recette:

2.500 g	Eau
1.000 g	Damco crème pâtissière type compleet R
1.165 g	Crème fouettée

Préparation:

Prendre comme base une tartelette basique toute prête et la garnir généreusement de Souplesse fraise fondu. Laisser durcir la couche de Souplesse puis remplir les tartelettes jusqu'au bord de crème à éclairs. Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3. Décorer de fraises et utiliser une gelée Frucaps nappage confort pour la finition.



Tutti frutti

De Royal Steensma: Mélange en poudre Damco compleet croûte, Damco broyage d'amandes, Damco crème pâtissière type R, Souplesse banane, Nappage confort Frucaps et Arlico liqueur cocktail.

[Veuillez trouver la recette de tartelette à la page 3.](#)

Recept:

250	g	Damco crème pâtissière type R
2.500	g	Eau
500	g	Sucre mélisse
250	g	Lait en poudre 24%
5	st	Jaunes d'œuf (facultatifs)
1/2	st	Gousse de vanille
1.165	g	Crème fouettée

Arlico liqueur cocktail

Fruits frais à volonté

Préparation:

Prendre comme base une tartelette basique toute prête et la garnir généreusement de Souplesse banane fondu. Préparer une crème à éclairs selon la recette de base en page 3 et aromatiser avec Arlico liquor cocktail. Laisser durcir la couche de Souplesse puis remplir les tartelettes jusqu'au bord de crème à éclairs. Décorer à volonté avec des fruits frais et utiliser une nappage confort Frucaps pour la finition.



Coco choco

De Royal Steensma: Damco Kompleet Croûtepoeder, Damco coco royal , Souplesse noir, Sirup confiseurs et Nappage miroir neutre Frucaps.

Veillez trouver la recette de tartelette à la page 3.

Préparation de la ganache au chocolat noir:

1.000	g	Souplesse noir
400	g	Crème à fouetter
200	g	Sirup confiseurs
200	g	Nappage miroir neutre Frucaps
100	g	Beurre (ramolli)

Préparation de la ganache au chocolat noir:

Mélanger la crème à fouetter avec le sirop confiseurs et y mélanger le Souplesse Noir. Laisser la ganache refroidir jusqu'à 40 degrés, puis incorporer le beurre ramolli.

Recette:

Souplesse noir
Damco coco royal

Préparation :

Prendre comme base une tartelette de pâte croûte au chocolat et la garnir généreusement de Souplesse Noir fondu. Garnir le fond, à l'aide d'une poche à douille, avec la quantité voulue de Damco coco royal. Achever la garniture des tartelettes avec la ganache au chocolat et décorer à volonté.

