

PRIX DE REVIENT

1€

PRIX DE VENTE CONSEILLE

4,50€

*Tartelettes tomate-mozza-pesto*

# Tartelettes tomate-mozza-pesto

## Recette pour une tartelette

### - Ingrédients -



**Pâte levée  
feuilletée**

45 gr



**Cake au pesto**

20 gr



**Pesto frais**

15 gr



**Burrata fraîche**

15 gr



**Tomates cerises**

60 gr

### - Méthode -

- 1 Détaillez un cercle de PLF du diamètre de votre moule à brioche à tête, puis foncez directement à l'intérieur du moule
- 2 Réservez au congélateur environ 1h
- 3 Préparez le cake, déposez-le cru dans le fond de pâte puis enfournez 18 min à 170°C
- 4 Laissez refroidir puis disposez un fond de pesto ainsi que la buratta
- 5 Faites revenir légèrement les tomates cerises dans de l'huile d'olive puis laissez refroidir et dressez le tout façon tarte



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903

# Tartelettes tomate-mozza-pesto

## - Pâte levée feuilletée -



**Farine de  
Gruau T45**  
700 gr



**Farine de  
Tradition LR**  
300 gr



**Beurre  
d'incorporation**  
70 gr



**Sel**  
20 gr



**Levure**  
40 gr



**Sucre  
semoule**  
100 gr



**Trimoline  
ou miel**  
40 gr



**Eau froide  
à 4°**  
460 gr



**Beurre de  
tourage**  
500 gr

## - Méthode -

- ① **Pétrissage** 1ère vitesse : 5 min  
2ème vitesse : 7 min
- ② **Pointage** 30 min  
Etaler puis réserver 12h à 4°C
- ③ **Tourage** Tourer chaque pâton avec  
250 gr de beurre de tourage  
1 tour simple et 1 tour double
- ④ **Réserver** 1h au froid puis abaisser  
à 3,5 mm



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903

# Tartelettes tomate-mozza-pesto

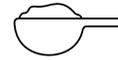
## - Cake au pesto -



**Farine de  
Gruau T45**  
200 gr



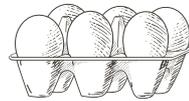
**Huile d'olive**  
50 gr



**Levure  
chimique**  
11 gr



**Lait**  
100 gr



**Oeufs**  
3

## - Méthode -

Mélangez tous les ingrédients à la feuille en ayant préalablement tamisé la farine avec la levure chimique

Ne pas cuire l'appareil à cake, il cuira directement dans le fond de tarte en même temps que la tartelette



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
*Mouliniers depuis 1903*

PRIX DE REVIENT

0,72€

PRIX DE VENTE CONSEILLE

3,95€



*Petits paniers aux fruits frais*

# Petits paniers aux fruits frais

## Recette pour un petit panier

### - Ingrédients -



Pâte levée  
feuilletée

45 gr



Crème pâtissière  
vanillée

25 gr



Fruits frais

60 gr



Compotée de fruits

20 gr



Nappage neutre

10 gr

### - Méthode -

- 1 Détaillez un cercle de PLF du diamètre de votre moule à brioche à tête, puis foncez directement à l'intérieur du moule
- 2 Réservez au congélateur environ 1h
- 3 Préparez la crème pâtissière vanillée, puis la couler à chaud dans les moules préalablement foncés  
*Attention à ne pas trop remplir le moule car cela va ensuite limiter les capacités à garnir le produit*
- 4 Enfournez 18 min à 170°C
- 5 Après cuisson, laissez refroidir puis disposez la compotée de fruits sur la crème pâtissière avant de disposer les fruits frais façon tarte
- 6 Terminez en déposant délicatement le nappage sur les fruits frais



LES MOULINS  
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903

# Petits paniers aux fruits frais

## - Pâte levée feuilletée -



**Farine de  
Gruau T45**  
700 gr



**Farine de  
Tradition LR**  
300 gr



**Beurre  
d'incorporation**  
70 gr



**Sel**  
20 gr



**Levure**  
40 gr



**Sucre  
semoule**  
100 gr



**Trimoline  
ou miel**  
40 gr



**Eau froide  
à 4°**  
460 gr



**Beurre de  
tourage**  
500 gr

## - Méthode -

- ① **Pétrissage** 1ère vitesse : 5 min  
2ème vitesse : 7 min
- ② **Pointage** 30 min  
Etaler puis réserver 12h à 4°C
- ③ **Tourage** Tourer chaque pâton avec  
250 gr de beurre de tourage  
1 tour simple et 1 tour double
- ④ **Réserver 1h au froid puis abaisser**  
à 3,5 mm



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903

# Petits paniers aux fruits frais

## - Crème pâtissière vanillée -



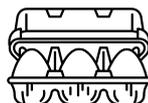
Lait  
entier  
250 gr



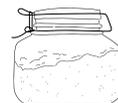
Crème liquide  
(35 % mat. grasse)  
250 gr



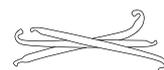
Sucre  
100 gr



Oufs  
entiers  
100 gr



Poudre à  
flan  
40 gr



Gousse  
de vanille  
1

## - Méthode -

Faites bouillir la crème et le lait puis versez le reste des ingrédients préalablement mélangés

## - Compotée de fruits -



Pectine  
NH  
2 gr



Purée de fruits  
non sucrée  
100 gr



Sucre  
50 gr

## - Méthode -

Portez à ébullition la purée de fruits, ajoutez ensuite la pectine et le sucre préalablement tamisés ensemble puis portez de nouveau à ébullition



LES MOULINS  
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903