Tartelette Kiwi & jalapeño Meringue



Produits Bresc utilisés



Bresc Salsa de Kiwi et de Jalapeño 1000g

Ingrédients

24-30

Crème de kiwi

- 250g de beurre
- 200g de sucre
- 40g de glucose
- 2 Œufs
- +/-200g Bresc Salsa aux kiwis et aux jalapeños
- 1 citron

Meringue Italienne

- 250g de blanc d'œuf
- 400g de sucre
- 150g d'eau

Croûte (tartelette)

- 250 g de beurre
- 150 g de sucre
- 450g de farine
- 2 œufs

Méthode de préparation

Crème de kiwi

Porter à ébullition le beurre, le sucre et la salsa de kiwi et de jalapeño. À ébullition, ajouter les œufs et la sieste. Réserver et laisser refroidir.

Mousse italienne

Battre les blancs d'œufs en mousse et lorsqu'ils atteignent 120°C, verser le sucre bouilli en filaments fins. Laisser battre jusqu'à refroidissement.

Croûte

Bien mélanger tous les ingrédients (mettre au frais et laisser reposer pendant 12 heures). Etaler et glacer. Cuire à 180°C - 8/14 min.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000