

Bouchées Dulce de leche sur son palet sablé

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		15 min
Cuisson :		28 min
Froid :		20 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	8	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Les bouchées dulce de leche (24 tourbillons)

200 g de crème fleurette entière 30% MG 60 g de dulce de leche (confiture de lait) 2 g d'agar-agar (Vahiné)

Les palets sablés (sans robot) 24 mini cylindres

110 g de beurre doux 40 g de sucre glace 1 g de sel fin de Guérande 100 g de farine T55

Montage et finition

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

LES BOUCHÉES DULCE DE LECHE (24 TOURBILLONS)

Placer les empreintes Tourbillons vides au congélateur posées sur la plaque alu perforée. Verser la crème dans le bol, le dulce de leche (maison ou non) et l'agar-agar, porter à ébullition 3 minutes - 110°C - vitesse 3.

	3 min	110 °C	3	
--	-------	--------	---	--

A l'aide de l'entonnoir automatique, verser le mélange dans les empreintes 24 Tourbillons. Placer au réfrigérateur au moins 15 à 20 minutes.

			0	
--	--	--	---	--

LES PALETS SABLÉS (SANS ROBOT) 24 MINI CYLINDRES

Placer les empreintes Mini cylindres sur la plaque alu perforée. Préchauffer le four à 150°C. Réduire le beurre en pommade au fouet. Ajouter le sucre glace et le sel, fouetter énergiquement. Incorporer la farine d'un seul coup et mélanger doucement et peu à la spatule haute température. (sinon élastique à cause du gluten). Dresser dans les empreintes à la poche à douille (unie). Cuire environ 20 à 25 min à 150°C. Repos 5 minutes, démouler et laisser refroidir sur la grille à pâtisserie.

			0	
--	--	--	---	--

MONTAGE ET FINITION

Démouler les tourbillons et en placer un sur un palet. Décorer ou non selon goûts.

			0	
--	--	--	---	--