



TARTE A L'ORANGE

Antoine Le meilleur pâtissier M6



Tarte à l'Orange

Bonjour à tous !! Nouveau tuto : recette 🍊 TARTE A L'ORANGE 🍊 pour vous régaler avec des fruits de saison.

👍 Abonnez-vous à ma chaîne ici, c'est gratuit:

<https://www.youtube.com/channel/UCYOHj2rvv54K5VEHBkG6Mg>

🛒 J'ai créé mon SHOP 😊 où vous pouvez retrouver plein de matériel pour la pâtisserie, faites-vous plaisir c'est par ici ➡ <https://www.tightr.com/les-plaisirs-sucres-d-antoine/shop>

Mon livre de recettes : <http://lesplaisirssucresdantoine.over-blog.com/2018/10/mon-2-eme-livre.htm>

Ingrédients pour une tarte de 8 personnes

La pâte sucrée, le tuto est ici: <https://youtu.be/OVc3DikQduA>

La crème pâtissière, le tuto est ici: <https://youtu.be/alnXO1y2uFM>

75 g de poudre d'amande

50 g de beurre doux

50 g de sucre glace

55 g d'oeuf entier, soit un petit oeuf

1 g de vanille en poudre

les zests d'1/2 orange BIO

Le confit à l'orange

200 g de 100% pur jus d'orange bio

10 g de sucre

5 g de pectine NH

1 g d'agar-agar

La crème légère à la fleur d'oranger

300 g de crème pâtissière réalisée au début

150 g de crème liquide entière à 30% minimum

2 oranges BIO

10 g d'arôme de fleur d'oranger

📺 Mes réseaux:

Mon instagram: https://www.instagram.com/les_plaisirs_sucres_d_antoine/

Mon facebook: <https://www.facebook.com/antoinelemeilleurpatissierm6/>

#pâtisserie #orange #tarte

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr