

Recette

Bleuet

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 12 tartelettes

Moules spécifiques : Cercles perforés De Buyer 65 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte à basque (1 cadre)		
Beurre frais sec 84%	114	Sabler les 5 premiers ingrédients ensemble.
Sucre semoule	81.5	Ajouter les œufs et que les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur.
Sel	1	Abaisser à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé.
Farine T55 (tamisée)	147	Foncer les cercles avec des bandes de 19 x 3,5 cm et placer un disque de 55 mm de diamètre.
Amande blanche poudre	54.5	Pousser la pâte contre les bords.
PâtisFrance		
Œufs	16.5	Cuire à 160°C pendant 14 minutes environ.
Jaunes d'œufs	13	

Appareil à fromage blanc

Fromage blanc à 40 % de matière grasse	400
Jaunes d'œufs	80
Sel	3
Sucre	90
Maïzena	25
Patiscrem PatisFrance	100
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc
Zestes de citron	½ pc
Blancs d'œufs	75

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre et terminer avec les blancs montés pas trop serrés.

Cuire à 120°C pendant 20 minutes environ.

Chantilly Amande et Fromage Blanc

Patiscrem PatisFrance (1)	75
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc
Lait	45
Poudre de vanille	1
Gélatine en poudre	3
Eau d'hydratation	18
Linnolat Couverture Amande	75
Fromage blanc à 40 % de matière grasse	50
Patiscrem PatisFrance (2)	450

Chauffer la crème (1), le lait, la gousse et la poudre de vanille.

Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur la couverture Linnolat Amande et le fromage blanc.

Mixer.

Ajouter la crème froide (2) et mixer à nouveau.

Montage et finitions :

Cuire les fonds de tartelette à 160°C pendant 14 minutes puis les placer au congélateur.

Couler l'appareil à fromage blanc jusqu'en haut et cuire à 120°C pendant 20 minutes environ.

Démouler à chaud puis laisser refroidir

Beurrer la pâte avec du beurre clarifié et rouler dans le sucre cristal.

Dresser la chantilly à l'aide une grosse douille unie.

Passer une cuillère à soupe humide sur le dessus pour créer un petit creux.

Décorer avec de belles myrtilles fraîches.