

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

Quantité : 20 tartelettes de 7 mm de diamètre.

Moules spécifiques : cercles à tartelettes 70 mm et Moules Bulles Silikomart



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée noisette (2 cadres de 2 mm x 27 x 40 cm)

Beurre	100
Sel	1.66
Noisette Poudre PatisFrance	50
Sucre glace	50
Œufs	42
Farine T55	200
Poids total	442

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.

Etaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.

Couper des bandes de 21.3 cm de long

Praliné noisette au sucre de coco

Noisette du Piémont Blanchies IGP PatisFrance	225
Eau	30
Sucre	80
Gousse de vanille PatisFrance	¼ pc
Sucre de coco	20
Poids total	355

Cuire le sucre et l'eau à 110°C et ajouter les noisettes.

Sabler et caraméliser puis ajouter le sucre de coco et la vanille à la fin.

Broyer grossièrement.

Croustillant noisette (12 g par tartelette)

Praliné noisette	75
Pralin noisette (poudre avant broyage final)	5
Noisettes caramélisées concassées	15
Gousse de vanille PatisFrance	¼ pc
Amandes Marcona torréfiées	65
Feuilletine	65
Graines de pavot bleu	2
Poids total	227

Détendre le praliné et ajouter tous les ingrédients.

Lisser à hauteur de 12 g par tartelette.

Crèmeux citron (30 g par tartelette) (20 g par moule bulle)

Jus de citron frais	170
Jus de citron vert	30
Jus de yuzu	8.56
Gingembre frais	5.35
Zestes de citron	2 pcs
Zestes de citron vert	1 pc
Jaunes d'œufs	104
Sucre	178
Pectine nH	5
Masse gélatine	3.21
Beurre	133
Beurre de cacao	74
Poids total	712

Infuser le gingembre et les zestes de citron pendant 20 minutes dans les jus d'agrumes bouillants.

Filter et repeser.

Ajouter les œufs et le sucre puis cuire à ébullition.

Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur les beures avant de mixer.

Réserver à 4°C.

Couler ensuite 20 g par moule BULLES et surgeler.

Le surplus servira à lisser la tarte

Biscuit Madeleine

Œufs	247
Sucre	270
Farine	225
Poudre à lever	12
Huile	45
Beurre	22

Monter les œufs et le sucre au ruban.

Tamiser les poudres.

Faire fondre le beurre et ajouter les zestes de citron.

Mélanger l'huile, le lait et le sel.

Ajouter les poudres dans les œufs montés.

Incorporer le beurre citronné puis le lait et l'huile

Lait	72	Dresser sur une plaque silicone à rebords de 400 X 600 cm et cuire à 175°C pendant 8 minutes.
Sel	4.7	
Zestes de citron jaune	2 pcs	
Poids total	897	

Meringue Italienne au citron vert

Blancs d'œufs	100	Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les blancs d'œufs.
Sucre	200	Ajouter le jus de citron vert et poursuivre jusqu'à obtenir la température de 40°C.
Eau	70	Dresser sur un plateau tournant avec une douille plate à petite vitesse basse et inclinaison de la douille.
Jus de citron vert	20	Bruler légèrement au chalumeau.
Poids total	390	

Montage et finitions :

Déposer le croustillant noisette dans les fonds cuits, tasser légèrement et déposer 10 g de crémeux citron puis déposer un disque de biscuit madeleine avant de coller.

Déposer le crémeux citron à ras de la tartelette et placer au centre un dôme de crémeux citron (réalisé dans le moule bulle)

Dresser la meringue sur un plateau tournant à vitesse réduite avec une douille plate de 8 mm.