

## Recette

# Tartelette Fraise-Amande

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

Quantité : 14 tartelettes

Moules spécifiques : Cercles perforés DeBuyer 65 cm de diamètre



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte sucrée noisette (1,5 cadres de 23 x 40 cm x 2 mm)</b>		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes.
Fleur de sel	2	Mélanger tous les ingrédients ensemble, au batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
<b>Noisette Brute en poudre PatisFrance</b>	<b>50</b>	Etaler à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papiers sulfurisés
Sucre glace	50	Stocker au froid pendant 2 heures minimum avant de réaliser un fonçage à bandes.
Œufs	42	Cuire au four ventilé à 155°C pendant +/- 10 minutes.
Farine t 55	200	
<b>Poids total</b>	<b>442</b>	

## Crème d'amande (20 g/ par tartelette)

Beurre	60	Mettre le beurre en pommade.
Sucre glace	60	Ajouter le sucre glace et crémier puis incorporez l'œuf et mélanger.
Œufs	60	Ajouter la poudre d'amande et la fleur de sel.
<b>Poudre d'Amande blanchie PatisFrance</b>	<b>60</b>	Pocher directement dans les fonds de tartelettes et recuire pendant 8 minutes à 165°C en four ventilé.
Fleur de Sel	1,5	
<b>Poids total</b>	<b>241,5g</b>	

## Coulant Amande

<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	90	Mélanger le praliné et l'eau puis ajouter la poudre de vanille.
Eau	50	Couler 10 g dans des demies-sphères de 3 cm de diamètre et surgeler.
Poudre de vanille	QS	
<b>Poids total</b>	<b>140</b>	

## Crème à la vanille et au citron (42 g)

Lait	500	Faire infuser la gousse de vanille et les zestes de citron dans le lait.
<b>Gousse de vanille PatisFrance</b>	1	Ajouter la semoule et la cuire environ 2 minutes.
Zestes de citron	1	Ajouter le mélange cassonade /pectine, puis les jaunes d'œufs et l'Elsay blanchis.
Semoule de blé	16	Cuire la crème 2 minutes et ajouter le beurre et le praliné.
Sucre cassonade	80	Faire refroidir rapidement.
Pectine NH	3	Lisser et incorporer la crème montée.
Jaunes d'œufs	24	
<b>Elsay PatisFrance</b>	24	
Beurre	32	
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	180	
<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	60	

## Montage et finitions :

Cuire les fonds de tartelette à 155°C pendant 10 minutes

Ajouter 20 g de crème d'amande par tartelette et remettre en cuisson à 165°C pendant 8 minutes.

Déposer l'insert praliné et dresser la crème vanille semoule puis décorer de fraises fraîches.