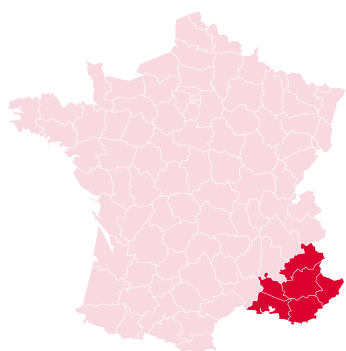


# Tropéziennes Framboise Fraise

Par : Bertrand Balay



## Les Tropéziennes

### Provence Alpes Côte d'Azur

La tarte tropézienne (ou « Tropézienne ») a été inventée par Alexandre Micka, un polonais d'origine, arrivé à Saint-Tropez en 1945.

Pour créer sa tarte tropézienne, il s'est inspiré d'une recette de sa grand-mère polonaise: une recette de brioche onctueuse et généreuse recouverte de grains de sucre croquants et fourrée d'un mélange de crème au beurre et de crème pâtissière.

Une recette qui n'a donc à l'origine pas grand-chose de méditerranéen et qui est pourtant aujourd'hui totalement associée au Sud de la France.

## Pâte à brioche

Farine de gruau PatisFrance	1200 g
Sel	22 g
Sucre semoule	170 g
Levure fraîche levante Puratos	45 g
Œuf	730 g
Beurre	500 g
Puratos Mimetic Incorporation	250 g

Pétrir en 1ère vitesse tous les ingrédients sauf le beurre. Une fois que la pâte se décolle bien, ajouter les matières grasses en petits dés, puis continuer le pétrissage en 1ère vitesse. Arrêter le batteur à décollément de la pâte. Laisser pointer 1 heure à température ambiante. Donner un rabat et stopper la fermentation en mettant celle-ci un moment au congélateur. Réserver à 4°C.

Une fois la pâte bien froide, détailler des boules. (50 g / pièce)

Étaler celles-ci au rouleau avant de les déposer dans une toile de cuisson ajourée. Dorer avant la pousse. Dorer une 2ème fois, puis parsemer des amandes effilées et du sucre grain sur chaque brioche.

(Toile de cuisson réf 010279 Fibermaé Hamburger Maé)

## Imbibage Tropézienne

Eau	300 g
Sucre	75 g
Kirsh	5 g
Eau de fleur d'oranger PatisFrance	5 g

Faire bouillir le sucre et l'eau pour réaliser un sirop. Aromatiser le sirop en dernier.

## Crème vanille

Patiscrem PatisFrance	416 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 P
Jaunes d'œufs	83 g
Sucre	108 g
Gélatine Poudre PatisFrance	7,5 g
Eau d'hydratation	45 g
Mascarpone	416 g
Klrsh	6 g
Eau de fleur d'oranger PatisFrance	6 g

Réaliser une crème anglaise en la cuisant à 85°C, incorporer la masse gélatine et la passer au chinois. Réserver au frais.

Travailler le mascarpone dans la cuve du batteur avec le fouet et ajouter petit à petit la crème anglaise froide. Aromatiser la crème en dernier. (prévoir 55 g de crème / pièce)

## Compotée de framboise ou de fraise

Puratos Topfil Framboise	QS
Puratos Topfil Fraise	QS

Garnir le centre de chaque Tropézienne.

## Montage :

Couper en deux les brioches et imbiber l'intérieur. Garnir les Tropéziennes de crème vanille avec une poche à douille et déposer des framboises en extérieur pour la Tropézienne Framboise. Finir la garniture en ajoutant de la compotée de framboise ou de fraise. Décorer en saupoudrant de Déco Neige.

Selon vos envies, cette recette peut être déclinée avec toute la gamme Topfil.

