

Pomme d'amour

Par : Sébastien Pierron - Quantité : 30 pièces environ - Tarte individuelle diamètre 60 mm

PÂTE SUCRÉE

Puratos Mimetic Incorporation	300
Sucre glace	190
Sel	1.5
Noisette Poudre PatisFrance	70
Farine	500
Vanille Poudre PatisFrance	1.5
Œufs	115

Sabler le Mimetic Incorporation, le sucre, le sel, la vanille, la poudre de noisette et la farine. Ajouter en dernier les œufs. Réserver à 4°C pendant 30 min.

Foncer les tartes, et cuire au four à sole à 160°C pendant 30 min.

CRUMBLE NOISETTE

Farine	150
Cassonade	75
Sucre glace	75
Beurre	150
Amande Poudre PatisFrance	150
Sel	1

Pétrir tous les ingrédients ensemble. Réserver au froid. Etaler le crumble puis cuire à 170°C pendant 20-25 min. Broyer le crumble après refroidissement.

CRÈME BRULÉE VANILLE

Lait	200
Jaunes d'œufs	240
Sucre	150
Vanille Gousses PatisFrance	2
Crème	800

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance

15/T

Blanchir les jaunes et le sucre. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille puis verser sur les jaunes. Mélanger puis incorporer la crème. Couler dans un récipient jusqu'à 15 mm de hauteur. Cuire au four à 110°C pendant 45 min. Détailler après refroidissement.

Faire fondre le Pralicrac puis verser environ 15 g dans un fond de tarte. Appliquer la crème brûlée vanille, puis lisser avec le Pralicrac.

Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé - orge) - fruits à coques (noisettes - amandes) - oeufs - lait et dérivés - sulfites - soja.

INSERT POMME

Puratos Topfil Pomme en dés	500
Jus de citron PatisFrance	80
Gelée Dessert PatisFrance	30
Vanille Poudre PatisFrance	5
Miel	25

Chauffer le Topfil à 45°C, puis ajouter les autres ingrédients dans l'ordre. Réserver.

MOUSSELINE CARAMEL

Préparation pour Mousseline PatisFrance

Eau à 4°C	500
Puratos Deli Caramel	160

Monter la crème mousseline et ajouter le Deli Caramel. Mouler la mousseline et chemiser le moule d'une couche fine et régulière. Réserver au congélateur. Garnir de Topfil Pomme en dés. Recouvrir de mousseline. Surgeler.

GLAÇAGE

Puratos Miroir Glassage Neutre	200
Colorant rouge fraise	Q.S
Colorant rouge cerise	Q.S
Colorant scintillant rubis	Q.S

Chauffer le glaçage à 45°C. Ajouter les colorants, mixer puis pulvériser.

MONTAGE :

G Pour le fond de tarte : garnir de **Pralicrac Caramel Beurre Salé**. Appliquer la crème brûlée et recouvrir de Pralicrac. Réserver.

Pour la pomme : réaliser un moule en gélatine pour mouler le haut d'une pomme. Chemiser le moule de mousseline caramel, garnir de **Topfil Pomme en dés**, et recouvrir de mousseline. Surgeler.

Après refroidissement, assembler les 2 parties.

FINITION :

Pulvériser de glaçage.

Appliquer sur le tour du fond de tarte, le crumble broyé.

Décorer avec une queue de pomme et une feuille de menthe.

