

Recette

Symphonie du verger



Par Gregory Geffard

Pour environ 4 tartes oblong 6 personnes

INGREDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée noisette

| | |
|--|------------|
| Farine | 500 |
| Sucre semoule | 200 |
| Sucre glace | 50 |
| Beurre | 250 |
| Œufs | 100 |
| Sel | 8 |
| Noisettes Brutes Râpées PatisFrance | 100 |

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force.

Mettre au frais.

Étaler à 3 mm et fonder les cercles.

Cuire au four ventilé à 150°C pendant environ 15 minutes.

Croustillant

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Pralicrac Pistache PatisFrance | 250 |
|---------------------------------------|------------|

Ramollir le Parlicrac doucement au micro-onde et étaler 60 g dans chaque fond.

Crèmeux fruits rouges

| | |
|--|------------|
| Starfruit Framboise PatisFrance | 150 |
| Starfruit Fruits Rouges PatisFrance | 200 |
| Jaunes | 60 |
| Sucre | 50 |
| Beurre | 80 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 20 |
| Patiscrem PatisFrance montée | 150 |

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients puis ajouter la gelée dessert.

À 40°C ajouter le beurre et mixer, ensuite incorporer la crème montée.

Mouler 20 sphères en silicone MAE et surgeler.

Biscuit vanille citron vert

| | |
|---|-----|
| Amandes Blanchies Poudre PatisFrance | 150 |
| Sucre cassonade | 90 |
| Blancs œufs | 40 |
| Jaunes d'œufs | 65 |
| Puratos Classic Vanille | 25 |
| Sucre inverti | 35 |
| Zests de citron vert | 1P |
| Beurre | 120 |
| Patiscrem PatisFrance | 40 |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 70 |
| Volcano PatisFrance | 5 |
| Blancs œufs | 166 |
| Sucre cassonade | 50 |

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre cassonade, les blancs, les jaunes, la vanille, le sucre inverti, et les zests sans monter.

Ajouter le mélange beurre chaud et crème chaude.

Faire monter les blancs avec le sucre cassonade.

Incorporer un tiers au premier mélange.

Ensuite ajouter la farine tamisée avec la levure et terminer avec le reste des blancs montée.

Cuire en cadre 40 x 30 à 170°C pendant environ 25 minutes.

Crèmeux vanille

| | |
|--|-----|
| Patiscrem PatisFrance | 420 |
| Lait entier | 125 |
| Jaunes d'œufs | 115 |
| Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace | 350 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 30 |
| Vanille en Gousse PatisFrance | 1 |

Chauffer la crème, le lait et la vanille à ébullition, puis pocher les jaunes

Ajouter la gelée dessert, bien dissoudre.

Verser le mélange sur le chocolat et mixer.

Mouler 16 sphères en Flexipan MAE et surgeler.

Réserver le reste pour garnir la tarte.

Montage et Finitions :

- Foncer les tartelettes et les cuire.
- Etaler un fond de croustillant à l'intérieur.
- Déposer sur le croustillant un morceau de biscuit.
- Lisser ensuite à ras bords avec 50 g de crèmeux vanille.
- Démouler et glacer les sphères avec du **Puratos Glassage Neutre**.
- Puis déposer les sphères sur la tarte.
- Décorer avec une multitude de fruits rouges de saison.

