

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.

