

Tarte 60 Days Orange-Yuzu

Réalisé par Stéphane Leroux – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2004.

Composition :

- Pâte sucrée noisettes
- Compotée Orange Yuzu
- Biscuit joconde
- Sirop orange
- Crèmeux 60 Days



Pate sucrée noisettes :

Ingrédients	Poids en g	Mode opératoire
Beurre	300	Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, verser le beurre et le sucre glace. Mélanger jusqu'à ce que la masse soit bien homogène. Ajouter le sel et les œufs tempérés pour un meilleur mélange. Ajouter la farine tamisée et la poudre de noisettes puis fraser simplement la pâte sans pétrir. Étaler la pâte au carré et la couvrir d'un film étirable. Réserver à 4°C pendant 2 heures minimum avant utilisation.
Sucre glace	125	
Œufs entiers	100	
Sel	2	
Noisettes Brutes en Poudre PatisFrance	70	
Farine	500	

Compotée orange Yuzu :

Ingrédients	Poids en g	Mode opératoire
Purée d'oranges fraîches	200	Dans un Robot-Cook, verser la purée d'orange, le jus de yuzu, le mélange sucre-pectine et cuire le tout à 105°C. Arrêter le Robot-Cook puis ajouter les zestes d'oranges préalablement coupées en julienne et blanchies à l'eau jusqu'à parfaite tendreté. Finir la cuisson au Robot-Cook pendant une fraction de seconde afin de ne pas trop mixer les zestes. Verser le tout dans un récipient, ajouter la gélatine préalablement trempée et finir le mélange. Filmer au contact la compotée et réserver à 4°C jusqu'à complet refroidissement.
Jus de Yuzu	100	
Sucre semoule	150	
Pectine	6	
Zestes d'oranges (coupés en julienne)	4 pc	
Gélatine feuille	4	

Biscuit Joconde aux amandes :

Ingrédients	Poids en g	Mode opératoire
Poudre d'Amande Blanche PatisFrance	380	Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, mélanger le sucre et la poudre d'amande puis verser les œufs entiers petit à petit et faire blanchir en seconde vitesse.
Sucre semoule	380	
Œufs entiers	500	
Farine	100	

Beurre fondu	80	<p>Une fois le mélange monté, ajouter la farine tamisée puis le beurre fondu froid. Mélanger le tout à l'aide d'une maryse.</p> <p>Ajouter les blancs montés avec le sucre et finir le mélange, toujours avec la maryse</p> <p>Etaler 600 g de biscuit sur une feuille Silpat.</p> <p>Cuire à 220°C pendant +/- 5 minutes.</p> <p>Filmer et réserver à 4°C ou au congélateur.</p>
Blancs d'œufs	330	
Sucre semoule	50	

Sirop orange :

Ingrédients	Poids en g	Mode opératoire
Sucre semoule	50	<p>Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis ajouter le jus d'orange et le Cointreau.</p> <p>Filmer et réserver à 4°C.</p>
Eau	50	
Jus d'orange	100	
Cointreau	10	

Crèmeux 60 Days:

Ingrédients	Poids en g	Mode opératoire
Lait entier	800	<p>Chauffer le lait avec le glucose puis ajouter les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre.</p> <p>Pocher le mélange à 83°C et chinoiser directement sur le chocolat.</p> <p>Mélanger délicatement à l'aide d'un fouet.</p> <p>Mixer au mixeur à mains pour obtenir une belle émulsion.</p> <p>Dresser directement dans les fonds de tartes.</p> <p>Laissez cristalliser à 4°C et décors au choix.</p>
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc	
Jaunes d'œufs	160	
Sucre semoule	40	
Miel de sarrasin	20	
Glucose	100	
Chocolanté 60DAYS Cacao-Trace	500	