

# TARTE ABRICOT CARAMEL VANILLE

Quantité pour 3 tartes de 18 cm - Par Mathias Gautron

## PÂTE SUCRÉE

Beurre	400 g
Sel	3 g
Sucre glace	150 g
Œufs entiers	150 g
Farine	650 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>

Mélanger le beurre avec le sucre glace et le sel au batteur à la feuille. Incorporer progressivement les œufs puis la farine et la poudre d'amandes sans pétrir. Réserver au frais couvert d'un film plastique.

## CRÈME D'AMANDE

Beurre	125 g
Sucre semoule	120 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>125 g</b>
Œufs entiers	100 g

Mélanger avec la feuille au batteur le beurre, le sucre et la poudre d'amande sans trop faire monter. Incorporer progressivement les œufs. Filmer le tout et réserver au frais.

## COMPOTÉE D'ABRICOT

<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos Topfil Abricot</b>	<b>300 g</b>
Sucre	40 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>2 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 p</b>

Réaliser un sirop bouillant avec les Starfruit, le sucre et la pectine et plonger le Topfil Abricot dedans. Compoter 30 minutes. Réserver.

## CRÈME PÂTISSÈRE

<b>Purescram PatisFrance</b>	<b>200 au lieu de 225 g</b>
Eau	500 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>8 g</b>

Mélanger avec la feuille au batteur la préparation pour crème avec l'eau à vitesse moyenne pendant 4 minutes. Incorporer le Classic et mélanger. Dresser 240 g de crème sur les fonds cuits de crème d'amande.

## SUPRÊME VANILLE

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>330 g</b>
Sucre	50 g
Jaunes d'œufs	65 g
Gélatine	4 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b> fouettée	<b>70 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1/2</b>

Chauffer la crème avec la gousse de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes. Mélanger l'ensemble avec la gélatine trempée et essorée. Cuire l'ensemble à 82°C. Chinoiser et mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème montée. Verser 180 g par tarte et congeler.

## MONTAGE ET FINITIONS

Abaisser la pâte sucrée à 2,5 mm et fonder la tarte. Déposer la crème d'amande et recouvrir de compotée d'abricot (environ 140 g par tarte). Cuire le tout pendant 30 minutes à 160°C. Dresser la crème pâtissière mélangée avec le restant de compotée d'abricot. Congeler. Déposer le suprême vanille congelé. Pulvériser un appareil réalisé avec 50% de beurre de cacao et 50% de **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** coloré légèrement orange. Décorer de trapèzes réalisés en **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** coloré de beurre de cacao jaune orangé. Et quelques cubes de compotée d'abricot.