

# TARTE AGRUMES CARMEL ET VANILLE

Pour 3 tartes de 18 cm de côté.

## 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 ensuite les œufs petit à petit et enfin la farine et la poudre d'amande 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 enfin les œufs petit à petit. Réserver le tout au frais bien filmé.

## COMPOTÉE D'AGRUMES

<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos Topfil Agrumes 77%</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 le Starfruit, le sucre et la pectine et plonger le Topfil dedans. Compoter 30 minutes. Réserver.

## CRÈME PÂTISSIÈRE

<b>Starcrem PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Eau	500 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>8 g</b>

Mélanger avec la feuille au batteur la préparation à crème avec l'eau à vitesse moyenne pendant 4 min. Y incorporer le Classic Vanille 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
<b>Gélatine Feuille PatisFrance</b>	<b>4 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b> fouettée (2)	<b>70 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>½ P</b>

Chauffer la crème avec la gousse de vanille. Mélanger sucre et jaunes d'œufs. 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 (2). Verser 180 g par tarte et congeler.

## MONTAGE ET FINITIONS

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

