

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 6 x 16 cm de diamètre

Moules spécifiques : Cercles cannelés Mallard Ferrière n°06605



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée noisette (1,5 cadres de 23 x 40 cm x 2 mm)		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes.
Fleur de sel	2	Mélanger tous les ingrédients ensemble, au batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Noisette Brute en poudre	50	Etaler à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé.
Sucre glace	50	
Œufs	42	Stocker au froid pendant 2 heures minimum avant de réaliser un fonçage à bandes.
Farine T55	200	
Poids total	444	Cuire au four ventilé à 155°C pendant +/- 10 minutes.

Crème d'amande (20 g/ par tartelette)

Beurre	120	Mettre le beurre en pommade.
Sucre glace	120	Ajouter le sucre glace et crémer puis incorporez l'œuf et mélanger.
Œufs	140	Ajouter la poudre d'amande et la fleur de sel.
Poudre d'Amande blanchie	200	Pocher directement dans les fonds de tarte, ajouter des rondelles de fraises et cuire pendant 8 minutes à 165°C en four ventilé.
Fleur de sel	1,5	
Poids total	582	

Crèmeux Vanille (15 g par demi-sphère de 3 cm de diamètre)

Crème 35%	500
Gousses de vanille	2 pc
Jaunes d'œufs	85
Pectine NH	2
Cassonade	20
Beurre de cacao Cacao-Trace	5
Chocolat Blanc Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 36% Cacao- Trace	80

Infuser la crème et les gousses de vanille pendant 15 minutes.

Réaliser une crème anglaise avec la crème vanillée, les jaunes d'œufs et le mélange sucre-pectine.

Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc puis mixer.

A 33°C, ajouter le beurre de cacao issu du Magic-Temper et mélanger.

Dresser dans les demi-sphères et surgeler.

Crème Vanille-Verveine

Lait	1000
Gousse de vanille	1 pc
Verveine séchée ou fraîche	60
Sucre cassonade	160
Pectine NH	6
Jaunes d'œufs	160
Maïzena	60
Chocolat Blanc Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 36% Cacao-Trace	60
Beurre	40
Crème montée 35%	380

Faire infuser la gousse de vanille et la verveine dans le lait.

Mixer et infuser 30 minutes.

Ajouter le mélange cassonade /pectine, puis les jaunes d'œufs et la maïzena.

Cuire la crème 2 minutes et ajouter le beurre et le chocolat blanc.

Faire refroidir rapidement.

Lisser et incorporer la crème montée.

Montage et finitions :

Cuire les fonds de tartes à 155°C pendant 10 minutes.

Ajouter 95 g de crème d'amande par tarte et environ 80 g de fraises en rondelles, puis remettre en cuisson à 165°C pendant 8 à 12 minutes.

Dresser la crème vanille-verveine puis déposer les inserts de crèmeux vanille.

Décorer de fraises et framboises fraîches.