

Tarte framboise H&WB

Par : Gregory GEFARD – Démonstrateur
& Renaud ANDREUX – Démonstrateur



INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Sablé Breton VG		
Puratos Mimetic Anhydre pommade	130	Monter les jaunes et le sucre. Mélanger avec le reste des ingrédients à la feuille.
Sucre	125	Étaler de suite la pâte dans un cadre de 5 mm d'épaisseur.
Jaunes d'œufs	52	Mettre au frigo puis détailler avec les cercles de 120mmØ
Sel	3.47	Cuisson : 20 min environ à 170°C.
Farine T55	173	
Volcano PatisFrance	9.5	
Total	492.97	
Topfil Framboise		
Puratos Topfil Finest Framboise 70%	180	Utiliser le Topfil Framboise et pocher 30 g par pièce.
Crèmeux framboise VG		
Starfruit framboise PatisFrance (1)	230	Chauffer les pulpes de framboise (1) et de kalamansi ensemble avec le gingembre.
Pulpe de Kalamansi	25	A 45°C, ajouter les poudres.
Gingembre frais	1.3	Donner un bouillon puis verser sur le beurre de cacao.
Pectine nH PatisFrance	2.5	Mixer et refroidir à 4°C.

