

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

Quantité : 12 tartelettes

Moules spécifiques : Cercles perforés De Buyer ø 55 cm et 3.5 cm de hauteur et moule Ode de chez Silikomart.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte à basque (1 cadre)		
Beurre frais sec 84%	114	Sabler les 5 premiers ingrédients.
Sucre semoule	81.5	Ajouter les œufs et que les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur.
Sel	1	Abaissier à 2.5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papiers sulfurisés.
Farine T55	147	Foncer avec des bandes de 19 x 3.5 cm.
Amande blanche en poudre	54.5	Cuire à 160°C pendant +/- 14 minutes.
Œufs	16.5	
Jaunes d'œufs	13	
Appareil à fromage blanc		
Fromage blanc à 40% de MG	400	Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre et terminer avec les blancs d'œufs
Jaunes d'œufs	80	montés pas trop serrés.
Sel	3	Cuire à 120°C pendant +/- 20 minutes.
Sucre	90	
Elsay PatisFrance	25	
Crème 35%	100	
Gousse de vanille	1 pc	
Zestes de citron	1/2 pc	
Blancs d'œufs	75	

Compote de framboises

Framboises fraîches (1)	221	Cuire les 5 premiers ingrédients ensemble.
Purée de framboises	112	Ajouter ensuite, les framboises fraîches (2), le vinaigre de framboise et la masse gélatine.
Sucre	59	Couler 30 g par moule Ode et bloquer au froid positif.
Inuline	38	Bloquer ensuite au froid négatif.
Pectine nH	9	Conserver le surplus pour le montage final.
Framboises fraîches (2)	156	
Vinaigre de framboise	6	
Masse gélatine	14	

Chocolat framboise

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	221	Faire fondre le chocolat à 35°C puis ajouter les brisures de framboises.
Brisures de framboises déshydratées	112	Tourner à la pierre de meule et affiner.
Beurre de cacao	59	Ajouter le beurre de cacao en fin de raffinage.

Montage et finitions :

Cuire les fonds de tartelettes à 160°C pendant 14 minutes puis les placer au congélateur.

Couler l'appareil à fromage blanc à ras et cuire à 120°C pendant +/- 20 minutes.

Démouler à chaud puis laisser refroidir.

Lisser avec de la compote de framboises et déposer la capsule framboise.

Glacer à l'aide du Miroir Neutre et décorer d'une framboise en chocolat.