

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.