

Recette

Tarte Fraise Rhubarbe 2024

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

Recette pour un moule 18

TARTELETTES 70MM – moules **level up 35** Silikomart



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée noisette (1,5 cadres de 2 mm, 23 cm sur 40 cm)

Beurre	100
Fleur de sel	2
Noisette naturelles en poudre - PatisFrance	50
Sucre glace	50
Œufs	42
Farine T55	200
Poids total	444

Couper le beurre en cube.

Mélanger tous les ingrédients ensemble, au batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étaler de suite à 2 mm entre deux feuilles de papiers sulfurisés

Stocker au froid au minimum 2 heures avant de réaliser un fonçage à bandes.

Cuisson au four ventilé à 155°C pendant environ 10 minutes.

Moelleux fraise rhubarbe (15 g par palet de 50 mm)

Tant pour Tant Gris - PatisFrance	250
Œufs	125
Trimoline	5
Inuline	2
Farine	38
Beurre	100
Fraises coupées en rondelles	100
Total	620

Mélanger au batteur et la feuille le tant pour tant gris, les œufs, la trimoline et l'inuline.

Ajouter la farine tamisée et enfin le beurre fondu froid.

Pocher 15 g par palet Maé de 50 mm de diamètre.

Déposer une tranche de fraise au centre et cuire, 12 minutes à 175°C.

Crème à la vanille et au citron (42 g)

Lait	500
Gousses Vanille - PatisFrance	1
Zestes de citron	1
Semoule de blé	16
Cassonade	80
Pectine NH - PatisFrance	3
Jaunes d'œufs	24
Maïzena	24
Beurre	32
Crème montée	200
Total	881

Infuser le lait, la vanille et les zestes de citron.

Ajouter la semoule et cuire celle-ci environ 2 minutes.

Ajouter le mélange cassonade /pectine, puis les jaunes et la maïzena blanchis.

Cuire la crème 2 minutes et ajouter le beurre.

Refroidir rapidement.

Lisser et incorporer la crème montée.

Compote Fraise Rhubarbe (21 moules Level Up)

Purée de fraise	342
Purée de rhubarbe	252
Gousses Vanille - PatisFrance	1P
Inuline	42
Sucre	42
Pectine NH - PatisFrance	7,2
Agar agar	6
Masse gélatine	24
Fraises fraîches	120
Total	835

Bouillir les pulpes, la vanille, les sucres et les gélifiants pendant une minute.

Ajouter la masse gélatine et les fraises.

Mixer et couler en level up 35.

Bloquer au froid positif, puis au froid négatif.

MONTAGE

Foncer les tartes et cuire à blanc.

Cuire les moelleux fraise et refroidir.

Lisser la crème vanille déposer 10g dans le fond de tarte, appliquer le moelleux et déposer une brunoise de fraise au centre. Lisser de crème vanille à ras la tarte.

Déposer le palet de compote de rhubarbe glacé neutre.

Décorer d'un pochage de crème vanille et agrémenter de fils chocolat et pétales de fleurs.