

Tarte Tatin Durable



Quantité : environ 25 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte à choux VG

Patis'Choux PatisFrance	440
Eau 37°C	560
Huile	83
TOTAL	1083

Mélanger à la feuille tous les ingrédients ensemble au batteur à la vitesse maximum, pendant 4 minutes. La température en fin de mélange doit être portée à environ 33°C. Reposer la préparation environ 15 min.

Pocher la pâte dans un moule en demi-sphère Maé de 3 cm puis surgeler.

Poser sur Silpain et laisser totalement décongeler au frigo. Vaporiser généreusement d'eau.

Parsemer d'amandes sablées concassées.

Cuire pendant 40 minutes à 190°C avec 20% de ventilation avec le oura ouvert, puis 5 minutes à 160°C avec 80% de ventilation oura ouvert.

Amandes sablées

Amandes Entières Brutes PatisFrance	160
Eau	120
Sucre	40
TOTAL	360

Torréfier les amandes pendant 5 minutes à 135°C puis 10 minutes à 160°C.

Chauffer l'eau et le sucre à 118°C.

Ajouter les amandes et sabler hors du feu.

Caramel Végétal (5 g/ pièce)

Sucre	120
Sirop de glucose	50
Garniture végétale	50
Puratos Ambiante	
Boisson amande*	50
Vanille Gousses PatisFrance	1 pc
Belcolade Beurre de Cacao	28
Belcolade Selection W. 36%	56
Plant-Based Cacao-Trace	
Fleur de sel	2
TOTAL	356

Réaliser un caramel à sec.

Décuire avec le glucose chaud.

Ajouter les liquides chauds avec la vanille.

Verser sur le beurre de cacao, le chocolat et la fleur de sel.

Mixer l'ensemble et réserver.

*Boisson amande intense sans sucre « Biocoop » avec 7% d'amande.

Crèmeux pomme verte (12 g/ pièce)

Jus de pomme Granny	148
Boisson amande*	160
Cardamome gousse	2
Vanille Gousse PatisFrance	1/2 pc
Starfruit Citron PatisFrance	10
Pectine NH	3.5
Sucre	13.6
Agar agar	2.5
Belcolade Beurre de Cacao	20
TOTAL	359.6

Centrifuger des pommes, filtrer le jus et bouillir le jus.

Ajouter la boisson amande et laisser infuser avec les gousses. Chinoiser et repeser.

Ajouter le jus de citron et réchauffer en ajoutant les poudres à 40/45°C.

Bouillir et verser sur le beurre de cacao.

Mixer et réserver.

*Boisson amande intense sans sucre « Biocoop » avec 7% d'amande.

Tatin (16 g/ pièce)

Sucre	50	Cuire le caramel à sec.
Inuline	15	Mélanger les poudres ensemble et ajouter la préparation dans l'eau préalablement chauffée à 40°C environ.
Dextrose	15	Donner un bouillon avant de décuire le caramel.
Pectine NH	0.5	Ajouter la fleur de sel et le jus de citron.
Eau	24	Ajouter les pommes taillées en brunoise et les aiguillettes de citron.
Fleur de sel	0.6	Presser dans les empreintes. (16 g/ pièce)
Starfruit Citron PatisFrance	20	Cuire 30 minutes environ à 150°C.
Pommes Granny	260	Surgeler.
Aiguillettes de Citron Confits PatisFrance	20	
TOTAL	405.1	

Montage et finitions :

- Percer les choux.
- Garnir avec 12 g de crémeux environ et 5 g de caramel environ.
- Glacer les demi-sphères de tatin à l'aide du **Miroir Glassage Neutre** légèrement vanillé.
- Déposer sur les choux.
- Décorer avec 2 anneaux réalisés en **Belcolade Selection W. 36% plant-based Cacao-Trace** légèrement vanillés.
- Ajouter une pousse d'oxalis triangularis pourpre.