

TOSCANE

Par : Mathias GAUTRON

Moule spécifique : Moule Oblong de chez De Buyer

RECETTE VÉGÉTALE



PÂTE À CHOUX (150 G / TARTE)

Boisson à base de soja	300 g
Fécule de maïs	30 g
Puratos Mimetic Incorporation	45 g
Farine de riz	100 g
Farine de sarrasin	45 g
Eau	190 g
Sucre cassonade	20 g
Sel	3 g
Levure chimique	5 g

Chauffer la boisson à base de soja dans une casserole avec la fécule de maïs et ajouter le Mimetic. Emulsionner et réserver. Dans une autre casserole, mélanger l'eau, la cassonade, le sel et l'huile puis porter à ébullition. Ajouter les farines préalablement tamisées en une seule fois, remuer énergiquement. Mettre cette panade au batteur muni de la feuille et ajouter la première partie petit à petit de la recette. Pocher 150 g par moule. Cuire au four à sole à 200°C pendant 45 minutes environ entre deux plaques.

PÂTE SUCRÉE

Linolot Couverture Noisette	160 g
Huile de pépin de raisin	48 g
Eau	60 g
Sucre	15 g
Sel	2 g
Farine pâtissière	170 g

Fondre la couverture Noisette avec l'huile. Ajouter l'eau puis mixer, ajouter le sel et le sucre. Laisser cristalliser au froid. Dans la cuve d'un batteur, crémier l'appareil et ajouter la farine. Étaler à 2 mm et laisser reposer au réfrigérateur. Foncer dans le moule et cuire à 155°C pendant 25 minutes.

CROUSTILLANT NOISETTE (70 G / TARTE)

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	50 g
Linolot Couverture Noisette	10 g
Noisettes IGP Piémont PatisFrance torréfiées	70 g
Fleur de sel	1 g

Fondre la couverture avec le praliné. Ajouter les noisettes torréfiées broyées avec la fleur de sel. Étaler dans le fond de tarte.

ALTERNATIVE VÉGÉTALE A LA CRÈME PRALINÉ NOISETTE

Agar-agar	3 g
Boisson de noisette (1)	55 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	150 g
Pralirex Noisette PatisFrance	50 g
Boisson de noisette (2)	100 g
Fleur de sel	1.5 g

Mixer le praliné, le Pralirex, le sel et la boisson de noisette (2). Porter à ébullition la boisson de noisette (1) avec l'agar-agar. Mélanger le tout. Garnir à raison de 150 g / tarte.

CONFIT AGRUMES

Starfruit Citron PatisFrance	40 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	80 g
Purée de bergamote	150 g
Sucre	65 g
Pectine NH	7 g
Cointreau®	7 g

Chauffer les purées de fruits à 40°C. Ajouter le sucre et la pectine puis porter à ébullition et laisser refroidir. Ajouter le Cointreau® à 40°C. Mettre au point le confit et le couler sur le croustillant noisette.

GLAÇAGE GOURMAND

Linolot Couverture Noisette	100 g
Noisettes Hachées PatisFrance torréfiées	20 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	10 g

Fondre la couverture avec le beurre de cacao à 35°C. Ajouter les noisettes hachées torréfiées.

GANACHE MONTÉE

Boisson à base de soja (1)	90 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50 g
Linolot Couverture Amande	235 g
Boisson à base de soja (2)	190 g
Puratos Ambiante	190 g

Infuser la boisson à base de soja (1) avec la gousse de vanille grattée. Verser sur la couverture et le beurre de cacao. Ajouter la boisson à base de soja (2) et l'Ambiante. Laisser reposer pendant 24 heures à 3°C. Foisonner au fouet puis pocher à l'aide d'une douille n°12.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Déposer le croustillant dans la pâte sucrée puis recouvrir du confit agrumes.
- Garnir la pâte à choux avec le crémeux noisette puis déposer le tout sur la tarte.
- Glacer la tarte avec le glaçage gourmand.
- Dresser la ganache montée amande à l'aide d'une douille n°12.
- Disposer harmonieusement les décors chocolat et quelques noisettes IGP Piémont caramélisées.

ASTUCE DU CHEF :

Recouvrir de crème végétale le sablé à mi-cuisson pour imperméabiliser le produit, à l'aide d'un pinceau.

