

Recette

Tartelette cerise



Pour 20 tartelettes de 80 mm

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
-------------	-------	---------------

Pâte sucrée noisette

Beurre	200g
Sel	4g
Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	100g
Sucre glace	100g
Œufs	85g
Farine	400g

Couper le beurre en petits cubes et ajouter tous les ingrédients en même temps, mélanger doucement à la feuille.

Etaler à 2 mm et foncer les tartelettes.

Cuire à 155°C pendant 18 minutes.

Croustillant

Pralifizz PatisFrance	170g
Crousticrep PatisFrance	60g
Amandes Bâtonnets PatisFrance	85g
Vanille en Gousse PatisFrance	2pc
Framboises déshydratées	25g
Fleur de sel	1g

Chauffer le Pralicrac et mélanger avec les autres ingrédients.

Garnir les fonds des tartelettes avec 16 g.

Crèmeux yuzu cerise

Starfruit Cerise PatisFrance	143g
Purée Yuzu	36g
Zestes de citron vert	0,5pc
Œufs	200g
Sucre	100g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	2,2g
Eau d'hydratation	13,2g
Beurre	143g
Belcolade Beurre de Cacao	43g
Cacao-Trace	

Chauffer les purées et les zestes. Ajouter les œufs et le sucre puis cuire à ébullition.

Filtrer sur la masse gélatine et les beurres et mixer.

A 33°C, ajouter 6 g de beurre du Magic Temper (optionnel).

Infusion verveine

Starfruit Cerise PatisFrance	150g
Verveine séchée	6g

Chauffer le Starfruit avec la verveine et laisser infuser 1 heure.

Filtrer et réserver.

Compotée cerise

Puratos Topfil Finest Cerise Extra 70%	200g
Infusion verveine	100g

Mixer ensemble.

Montage et finitions :

- Pocher 5 g de compotée cerise dans le fond de la tartelette.
- Déposer 16 g de croustillant par-dessus.
- Garnir avec 30 g de crèmeux.
- Pocher entre 7 et 10 g de compotée cerise au milieu de la tartelette.
- Lisser d'un bord à l'autre de la tartelette d'un seul geste.
- Bloquer au froid et napper à l'aide du **Puratos Harmony Sublimo Neutre**.
- Décorer avec des cerises fraîches.