

## Recette

# Tartelette cerise



Pour 20 tartelettes de 80 mm

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

### Pâte sucrée noisette

Beurre	200g
Sel	4g
<b>Noisettes Brutes Poudre PatisFrance</b>	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

<b>Pralifizz PatisFrance</b>	170g
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	60g
<b>Amandes Bâtonnets PatisFrance</b>	85g
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	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

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

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

<b>Starfruit Cerise PatisFrance</b>	150g
Verveine séchée	6g

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

Filtrer et réserver.

## Compotée cerise

<b>Puratos Topfil Finest Cerise Extra 70%</b>	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.