

Tartelette Rhubarbe Framboise



Quantité : 20 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée Amande

Beurre	160
Sucre glace	105
Poudre d'amandes PatisFrance	40
Sel fin	3
Farine pâtissière PatisFrance	263
Gousses de vanille PatisFrance	1 pc
Œufs	52
TOTAL	623

Couper le beurre en cube puis mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille lentement.

Fraser puis étaler entre 2 feuilles à 2 mm.

Détailler des ronds avec un emporte-pièce de Ø 80 mm.

Précuire à 155°C pendant 15 min.

Rhubarbe Dégorgée

Rhubarbe	1000
Sucre	200
TOTAL	1200

Eplucher et couper en tronçons la rhubarbe, ajouter le sucre et bien mélanger, laisser minimum 6 heures au réfrigérateur.

*les morceaux serviront pour le financier et pour la compotée.

Gelée Rhubarbe

Jus de Rhubarbe Dégorgée	200
Jus de Citron Jaune	50
Pectine NH PatisFrance	1.25
TOTAL	251.25

Mélanger à froid tous les ingrédients et faire bouillir, réserver.

Financier citron (20 g/ pc)

Friavit PatisFrance	210
Eau	105
Beurre fondu	105
Zeste de citron jaune	1 pc
TOTAL	420

Mélanger l'ensemble.

Couler 20 g par fond précuit.

Ajouter 15 g de morceaux de rhubarbe.

Cuire 15 minutes à 180°C.

Compotée framboise/rhubarbe (10 g/ pc)

Starfruit Framboise PatisFrance	45
Morceaux de rhubarbe dégorgés	110
Sucre	24
Pectine NH PatisFrance	3
Inuline	7.5
Dextrose	7.5
Gélatine de bœuf PatisFrance	1.3
Eau d'hydratation	7.7
Framboises fraîches	53
Vinaigre de framboise	1.5
TOTAL	260

Cuire le starfruit et les morceaux de rhubarbe dégorgés.

Vers 40/45°C, ajouter les produits sucrants et la pectine en pluie.

Donner un bouillon.

Ajouter la masse gélatine.

Ajouter les framboises fraîches et mixer.

Couler sur silpat et refroidir à 4°C.

Mixer en ajoutant le vinaigre de framboise avant d'utiliser.

Meringue française (12 g/ tartelette)

Blancs d'œufs	100
Sucre	200
TOTAL	300

Monter les blancs en ajoutant le sucre petit à petit.

Pocher sur les tartelettes.

Cuire 4 minutes à 220°C.

