

Par Jonathan Mougel – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Pour 14 tartelettes

Cercle De Buyer Perforés 65 mm. Moule Goutte 55 Silikomart CM



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée Noisette (2 cadres de 2 mm d'épaisseur 23 cm x 40 cm)

Beurre	150
Sel	2,5
Noisette Poudre Brute PatisFrance	75
Sucre glace	75
Œufs	62,5
Farine T 45	219
Farine T 55	75

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.

Étaler de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.

Réaliser un fonçage en bandes dans les cercles.

Cuire sur Airmat à 150°C pendant 13 à 15 min.

Croustillant Vanille-Amande (12 g / tartelette)

Praliné Amande Doux PatisFrance	68
Vanille Gousse PatisFrance	½ P
Fleur de sel	0,2
Crousticrep PatisFrance	50
Amandes Batônnetts PatisFrance	50

Mélanger le praliné avec la gousse de vanille grattée la fleur de sel.

Ajouter le Crousticrep et les amandes batônnetts torréfiées.

Marmelade Fraise-Framboise-Rhubarbe (20g / tartelette)

Starfruit Fraise PatisFrance	134
Starfruit Framboise PatisFrance	42
Purée de Rhubarbe	42
Gingembre frais	2.4
Vanille Gousse PatisFrance	¼ P
Dextrose	14
Sucre	14
Pectine nH	2.4
Agar-agar	1.9
Masse gélatine	8
Rhubarbe fraiche	42

Faire chauffer les pulpes de fraise, framboise et la purée de rhubarbe avec le gingembre et la vanille.
Après ébullition, chinoiser pour retirer le gingembre.
Mélanger à sec le dextrose, le sucre, la pectine NH, l'agar-agar.
Ajouter ces poudres en pluie dans le pulpes.
Porter à ébullition 2 min.
Ajouter la rhubarbe fraîche coupée en dés.
Mixer.
Après refroidissement, lisser sur le croustillant à ras la tarte.

Crème légère (40 g / tartelette)

Lait	290
Vanille Gousse PatisFrance	2 pc
Zestes de citron	1 pc
Sucre cassonade	68
Pectine nH	3
Jaunes d'oeufs	18
Maïzena	18
Beurre	22
Patiscrem PatisFrance montée	145

Infuser le lait, la vanille grattée, les zestes de citron.
Chinoiser pour retirer les zestes de citron vert.
Mélanger à sec la cassonade et la pectine NH.
L'ajouter en pluie.
Mixer.
Ajouter la maïzena et les jaunes d'œufs.
Cuire pendant 2 min.
Ajouter le beurre.
A 25°C, ajouter la crème montée.
Mouler dans les moules gouttes à hauteur de 40 g.
Surgeler.

Chantilly à la vanille(décors)

Patiscrem PatisFrance (1)	250
Lait	25
Vanille Gousse PatisFrance	1
Sirop de glucose	20
Dextrose	8

Chauffer la crème, la vanille et le dextrose.
Cuire le sucre à sec et décuire avec le sirop de glucose chaud.
Décuire à nouveau avec la crème vanillée chaude.
Verser sur le chocolat et mixer.
Ajouter la crème froide et mixer de nouveau.
Stocker au froid positif à 4°C environ 12 heures avant utilisation.

Sucre semoule	27
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	185
Patiscrem PatisFrance (2)	365

Montage et finitions :

Déposer 12 g de croustillant au fond de la tartelette, ajouter 20g de marmelade fraise-rhubarbe.

Dresser 40 g de crème légère dans les moules goutte 55 et lisser à ras.

Glacer avec un Miroir Neutre le dessus de la goutte uniquement.

Déposer sur la tartelette.

Monter la chantilly souple.

Pocher à l'aide d'un plateau tournant et d'une douille plate la chantilly vanille autour en commençant par le haut de la tartelette.

Saupoudrer légèrement de vanille poudre.

Schéma de montage :

