



Recette réalisée par
PIERRE CHIRAC
Chef pâtissier exécutif

TARTE AUX FRUITS ROUGES « LES FRUITS ROUGES À LA CRÈME »

« La tarte aux fraises est le gâteau que je prenais tout le temps quand j'étais plus jeune le dimanche à la boulangerie et aujourd'hui j'adore les fruits rouges à la crème. Alors j'ai décidé de faire fusionner les deux époques ! »

Recette pour 10 tartes individuelles

Pâte sucrée amande

- 130g de beurre doux
- 85g de sucre glace tamisé
- 30g de poudre d'amande blanche
- 3g de sel fin
- 210g de farine T55 gruau
- 40g d'œufs entiers

Procédé :

Sabler le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel fin et la farine.
Ajouter les œufs entiers en filer. Pétrir sans corser.
Stocker au frigo jusqu'au lendemain et étaler à 2mm d'épaisseur.
Foncer des cercles à tarte de 80mm de diamètre et cuire à 155°C pendant 25min.
Laisser refroidir puis décercler.

Crème d'amande

- 75g de beurre pommade
- 75g de sucre glace
- 75g de poudre d'amande
- 75g d'œufs entiers tempérés

Procédé :

Mettre le beurre en pommade, ajouter le reste des ingrédients et mélanger sans foisonner.
Stocker en poche et réserver pour le dressage.
Dresser 30g de crème d'amande dans les tartes et ajouter des morceaux de fruits rouges dedans puis cuire à 160°C pendant 8min. La crème d'amande doit rester moelleuse.

Confit de fruits rouges

- 175g de fraises surgelées
- 175g de framboises surgelées
- 200g de purée de fraise
- 100g de purée de framboise
- 10g de pectine 325NH95
- 50g de jus de citron jaune
- 60g de sucre semoule
- 12g de masse gélatine

Procédé :

Réaliser une compotée, laisser bouillir 1 à 2 bonnes minutes.
Ajouter la masse de gélatine en fin de cuisson et refroidir complètement.
Réserver pour le dressage.

Crèmeux fruits rouges

- 105g de purée de framboise
- 50g de purée de myrtille
- 120g d'œufs entiers
- 90g de sucre semoule
- 15g de masse gélatine
- 125g de beurre doux

Procédé :

Chauffer les purées, ajouter les œufs et le sucre.
Porter à ébullition, ajouter la masse gélatine et faire refroidir à 40°C.
Ajouter le beurre tempéré et mixer. Refroidir entièrement.
Réserver pour la finition.

Crème légère au mascarpone

- 320g de crème liquide
- 65g de jaunes d'œufs
- 75g de sucre semoule
- 25g de masse gélatine
- 320g de mascarpone

Procédé :

Réaliser une crème anglaise avec la crème liquide, les jaunes d'œufs et le sucre.
Ajouter la masse gélatine en fin de cuisson puis verser sur le mascarpone.
Mixer.
Laisser refroidir au frigo jusqu'au lendemain puis monter au fouet.

Nappage neutre pistolet

- 300g de nappage neutre
- 30g d'eau

Procédé :

Chauffer les deux éléments et utiliser à 80°C.

Finition

- QS fraises fraîches
- QS framboises fraîches
- QS groseilles fraîches

Procédé :

Dresser une spirale de confit à la fraise sur la crème d'amande.
Pocher le crèmeux fruits rouges jusqu'à hauteur et lisser.
Monter la crème mascarpone à l'aide d'une douille de 12mm, puis réaliser des boules généreuses sur le tour de la tarte. Surgeler pendant 15minutes.
Napper au pistolet avec le nappage neutre.
Dresser les fruits frais au centre de manière harmonieuse.



Ganache montée vanille

(recette pour 1Kg de masse totale)

- 380g de crème liquide 35% mg (1)
- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 170g de chocolat de couverture blanche 28% LEGAVE
- 10g d'extrait de vanille LEGAVE
- 380g de crème liquide 35% mg (2)
- 1g de sel fin

Procédé :

Chauffer la crème liquide (1) avec la gousse de vanille grattée et laisser infuser 1h à couvert.
Chinoiser et repeser le poids manquant en crème liquide.
Ajouter l'extrait de vanille et le sel, puis chauffer sans bouillir.
Verser en 3 fois sur la couverture pour réaliser une belle émulsion, puis mixer en ajoutant la crème liquide froide (2).
Réserver 12h au frigo avant de monter au fouet.

Finition

Sortir les petits gâteaux du congélateur et les glacer avec le glaçage vanille.

Monter la ganache montée au fouet, en gardant une texture souple, lisse et brillante.

Pocher à l'aide d'une poche munie d'une douille 18 une belle pointe sur le dessus du gâteau.

Saupoudrer d'un peu de neige décor à l'aide d'une passette fine.