

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·



TARTELETTE 100 % VANILLE

PAR THE FRENCH PÂTISSIER



POUR 6 TARTELETTES DE 8CM DE DIAMÈTRE

MATÉRIEL

- 1 fouet
- 1 maryse
- 1 spatule coudée
- 1 cul de poule
- 1 couteau d'office
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 mixeur plongeant
- 1 casserole
- 1 batteur ou un robot pâtissier
- 1 pinceau alimentaire
- 1 balance
- 1 thermomètre sonde
- 1 moule Silikomart demi-sphère 3 cm
- 1 moule Silikomart Globe
- 6 cercles à tartelettes ronds de 8 cm
- 1 moule Silikomart Mini Dots
- Poches à douille
- Papier cuisson



OPTIONNEL

- 2 réglottes de 2 mm d'épaisseur
- 1 râpe (Microplane®) ou un tamis
- 1 lot d'emporte-pièces lisses
- 1 plaque micro-perforée
- 1 tapis micro-perforé
- 1 tube de 2 ou 3 cm de diamètre
- 1 papier guitare
- 1 thermomètre laser



CARAMEL ONCTUEUX

INGRÉDIENTS

Sucre.....	50 g
Sirop de glucose ¹	55 g
Crème entière liquide.....	105 g
Lait entier.....	30 g
Sirop de glucose ²	25 g
Gousse de vanille NOROHY	1
Fleur de sel (une pincée).....	0,6 g
Beurre froid en cubes.....	40 g

Chauffer ensemble la crème, le lait, la vanille grattée et le sirop de glucose².

Dès la première ébullition, **stopper** la cuisson et **laisser infuser** 15 minutes en couvrant bien la casserole.

Chauffer ensemble le sucre et le sirop de glucose¹ dans une casserole assez grande pour pouvoir y ajouter ensuite les liquides.

Cuire jusqu'à obtenir un caramel ambré et fluide (185°C si vous avez un thermomètre).

Ôter les gousses de vanille de la crème en veillant à bien récupérer le maximum de préparation et de grains.

PÂTE SUCRÉE VANILLE

INGRÉDIENTS

Beurre à température ambiante.....	60 g
Sucre glace.....	40g
Poudre d'amande.....	12 g
Sel.....	0,5 g
Œuf à température ambiante.....	25 g
Farine blanche T55.....	115 g
Poudre de vanille (optionnel).....	1 g

Crémer le beurre et le sucre glace au robot muni de la feuille.

Ajouter la poudre d'amandes, le sel puis l'œuf en filet en continuant de me-

Dès les 185°C atteints, hors du feu, **décuire** le caramel en versant progressivement les liquides chauds en filet, tout en remuant le caramel à l'aide d'un fouet.

Une fois la forte ébullition passée, **cuire** jusqu'à 110°C. Le caramel va de nouveau se dissoudre.

Débarrasser dans un cul de poule et **laisser refroidir** jusqu'à 80°C.

Ajouter le beurre froid et la fleur de sel.

Emulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir un appareil homogène.

Disposer le caramel onctueux dans les moules demi-sphère de 3cm de diamètre et congeler.

Réserver le reste au frais pour le montage final.

IMPORTANT

Le congélateur doit être à puissance maximum, ni trop plein ni givré. C'est la condition pour réussir à congeler du caramel.

langer à moyenne vitesse. À cette étape, le mélange n'est pas homogène, c'est normal.

Ajouter la farine en une fois.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte amalgamée.

Déposer la pâte sur le plan de travail et la **fraser** à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dès qu'elle est homogène, cesser de la travailler pour éviter d'activer le gluten. Elle conservera ainsi toute sa tenue et sa friabilité.

POUR 6 TARTELETTES DE 8CM DE DIAMÈTRE

Étaler la pâte à 2 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Pour un résultat parfait, **utiliser** deux règles de 2 mm d'épaisseur que l'on trouve dans les magasins de bricolage.

Laisser prendre au frais.

Beurrer légèrement les cercles à tartelette. Une fine couche suffit, il ne doit pas y avoir de morceaux de beurre.

Détailler 8 fonds de pâte de la taille des cercles à tartelette

À l'aide d'une règle et d'un couteau bien aiguisé, **réaliser** ensuite des bandes un peu plus larges que la hauteur des cercles.

Déposer chacun des fonds sur le tapis de cuisson (si possible perforé), lui-même déposé sur la plaque (elle aussi si possible perforée).

Disposer sur chaque fond un cercle à tartelette. **Ajouter** une bande à chacun de ces fonds de pâte.



Ébarber le surplus de pâte dépassant du cercle.

Congeler les fonds de pâte crus pendant 10 minutes afin de s'assurer qu'ils ne bougent pas à la cuisson.

Passé ce temps, **préchauffer** le four à 150°C et placer la grille à mi-hauteur.

Cuire les fonds de pâte 20 minutes.

Petite astuce de chef : si les bords des fonds de tarte présentent des imperfections après cette première cuisson, les râper délicatement à l'aide d'une Microplane® ou un tamis.

DORURE

INGRÉDIENTS

Jaune d'œuf.....	20 g
Crème liquide.....	5 g

En dehors de l'aspect esthétique, la dorure permet d'isoler la pâte de l'humidité qu'apportent les différentes garnitures.

Mélanger les jaunes et la crème.

À l'aide du pinceau, **appliquer** une fine couche de ce mélange sur les fonds de tartelette précuits, refroidis et décerclés.

Cuire de nouveau les fonds de tartelette dorés 10 minutes à 150°C

BISCUIT VANILLE

INGRÉDIENTS

Beurre.....	15 g
Sucre.....	65 g
Œuf.....	25 g
Farine.....	50 g
Levure chimique.....	1 g
Sel.....	1 g
Crème entière liquide.....	45 g
Extrait de vanille NOROHY	3 g

Préchauffer le four à 160°C

À l'aide d'un fouet, **mélanger** les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi.

Ajouter la farine, le sel et la levure chimique préalablement tamisées ensemble.

Ajouter la crème liquide et l'extrait de vanille.

Terminer avec le beurre fondu et tiédi.



Couler sur un tapis de cuisson ou une plaque surmontée d'un papier sulfurisé et **étaler** sur environ 8 mm d'épaisseur.

Cuire environ 20 minutes. Le biscuit est cuit quand la lame d'un couteau planté dedans ressort propre.

Débarrasser immédiatement le biscuit de la plaque afin de stopper la cuisson.

Une fois le biscuit revenu à température ambiante, **emporte-piéc** des cercles de 7cm de diamètre.

Si le biscuit a trop gonflé à la cuisson, le **découper** sur 1 cm de hauteur.

CRÉMEUX VANILLE

INGRÉDIENTS

Lait.....	100 g
Crème liquide entière.....	100 g
Gousse de vanille NOROHY	1
Jaunes d'œuf.....	30 g
Sucre.....	20 g
Gélatine.....	3 g
Chocolat blanc Ivoire VALRHONA ...	85 g
Charbon végétal (optionnel).....	0,2 g

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer le lait, la crème et la vanille préalablement grattée.

Laisser infuser 15 minutes en prenant soin de couvrir la casserole.

Ôter la gousse de vanille.

Mélanger le jaune d'œuf et le sucre.

Verser en filet les liquides sur le mélange jaunes et sucre en fouettant continuellement afin de ne pas cuire les jaunes.

Cuire l'ensemble à feu doux comme une crème anglaise (à la nappe, soit 85°C)

Verser sur le chocolat blanc et mixer.

Ajouter la gélatine essorée (et le charbon, qui ne sert ici que de colorant).

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réserver dans un récipient allant au frais, bien filmé au contact, jusqu'à complète cristallisation.

GANACHE MONTÉE VANILLE

INGRÉDIENTS

Crème liquide entière ¹	50 g
Gousse de vanille NOROHY	½
Gélatine.....	1 g
Chocolat blanc Ivoire VALRHONA ...	30 g
Crème liquide entière ²	125 g

Faire chauffer la crème¹ et la gousse de vanille préalablement grattée.

Stopper la cuisson juste avant l'ébullition.

Laisser infuser 15 minutes en prenant soin de couvrir la casserole.

POUR 6 TARTELETTES DE 8CM DE DIAMÈTRE

Ôter la gousse de vanille en récupérant un maximum de matière dans la casserole.

Chauffer de nouveau la crème bien fumante. **Verser** la crème chaude sur le chocolat blanc.

Ajouter la gélatine essorée.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Ajouter la crème² froide au filet en continuant de mixer continuellement.

Filmer au contact et réserver au frais jusqu'à cristallisation complète (minimum une nuit).



NECTAR VANILLE

INGRÉDIENTS

Eau	40 g
Sirop de glucose.....	40 g
Panela.....	10 g
Cassonade	10 g
Pectine NH nappage ou 325NH95.....	3 g
Gousse de vanille NOROHY	1/2

Chauffer l'eau, la vanille grattée et le sirop de glucose.

Lorsque le mélange atteint environ 50°C (fumant) **ajouter** en pluie les sucres et la pectine préalablement mélangés.

Bien **mélanger** à l'aide d'un fouet.

Porter à ébullition et **stopper** immédiatement la cuisson.

Réserver au frais jusqu'à utilisation.

GLAÇAGE MIROIR VANILLE

INGRÉDIENTS

Sucre en poudre.....	100 g
Sirop de glucose.....	100 g
Eau	50 g
Crème à 30% de matière grasse.....	65 g
Chocolat blanc Ivoire VALRHONA ...	100 g
Gélatine	6 g
Gousse de vanille NOROHY	1/2

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Verser l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole et **porter à ébullition**.

Dans un verre doseur, **verser** la crème, le chocolat blanc et la gélatine préalablement égouttée.

Verser le sirop par-dessus.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en évitant d'incorporer de l'air.

Réserver le glaçage au frais, filmé au contact, jusqu'à utilisation.

CHOCOLAT BLANC TEMPÉRÉ

INGRÉDIENTS

Chocolat blanc Ivoire **VALRHONA**... 200 g

Poudre de vanille épuisée 10 g

Tempérer le chocolat blanc par ensemencement.

Saupoudrer délicatement une feuille guitare de poudre de vanille.

Verser le chocolat tempéré dessus et **l'étaler** en une fine couche homogène.

Saupoudrer de nouveau de poudre de vanille. **Laisser précristalliser**.

Lorsque le chocolat est souple mais ne colle plus aux doigts, **détailler** de longues bandes d'environ 2 cm de large.

Disposer une seconde feuille guitare sur le chocolat.

Enrouler les bandes de chocolat autour d'un tube de 2 ou 3 cm de diamètre et **laisser cristalliser** dans un endroit frais et sec.



QUI EST THE FRENCH PÂTISSIER ?

Derrière The French Pâtissier, il y a Mehdi, un Lyonnais qui a fait de sa passion pour la pâtisserie et du partage son métier. Issu d'une formation scientifique, c'est au cours de son doctorat en astrophysique que Mehdi commence à pâtisser et se découvre une passion. Finalement, il décide de troquer sa casquette d'astrophysicien pour celle de chef pâtissier en se formant dans les plus grandes maisons, aux côtés de chefs de renom (Cédric Grolet, Cyril Lignac ou encore Maxime Frédéric).

Doté d'une créativité débordante et animé par la volonté de transmettre et d'échanger avec d'autres passionnés, Mehdi décide de créer son blog thefrenchpatissier.com pour partager ses conseils ainsi que ses créations innovantes. Depuis, son projet s'est développé avec l'ambition de faire vivre la pâtisserie autour du partage et de l'éveil des sens.





ASSEMBLAGE

MONTAGE DU DÔME

Détendre le crémeux vanille.

Remplir les moules Globe aux $\frac{3}{4}$ de crémeux vanille.

Taper les moules sur le plan de travail afin d'**ôter** toutes les bulles.

Ajouter la demi-sphère de caramel onctueux au cœur du crémeux et **lisser** le crémeux à ras-bord à l'aide d'une spatule coudée.

Congeler.

À l'aide d'un robot muni d'un fouet, **monter** la ganache montée au ruban souple.

Couler la ganache montée à $\frac{3}{4}$ des moules Minidot.

Taper les moules sur le plan de travail afin d'**ôter** toutes les bulles.

Passer un cure-dents ou une pointe de couteau le long de la rainure de la petite cavité afin que la ganache montée épouse bien la forme du moule.

Disposer l'insert crémeux/caramel congelé au cœur de la ganache montée.

Lisser à ras à l'aide d'une spatule coudée.

Congeler.

MONTAGE DE LA TARTELETTE

Disposer une fine couche de caramel au fond de la tartelette

Disposer un disque de biscuit vanille.

Détendre le reste de crémeux et **remplir** la tartelette à ras-bord.

Lisser à l'aide d'une spatule coudée.

Chauffer le glaçage miroir à 35°C.

Mixer en faisant attention à ne pas faire de bulles.

Démouler les dômes de ganache montée vanille et les piquer d'un cure-dents. Attention, il ne faut pas qu'ils soient givrés, cela empêcherait le glaçage de tenir sur le dôme.

Les **plonger** délicatement dans le glaçage en prenant soin de ne pas mettre de glaçage dans la cavité centrale.

Essuyer le surplus de glaçage et **disposer** les dômes sur les tartelettes.

(Autre méthode de glaçage : disposer les dômes sur une grille, protéger la cavité centrale avec un emporte-pièce préalablement filmé, verser le glaçage sur tout le tour, et ôter la protection).

Ajouter des éclats d'amande sur le tour de la tartelette.

Disposer du nectar de vanille au cœur de la cavité.

Ajouter 3 éclats de chocolat blanc pour décorer la tartelette.

Laisser décongeler 3h au frais.

Sortir les tartelettes du frigo 15 minutes avant dégustation.



LES CONDITIONS DE CONSERVATION

CARAMEL ONCTUEUX

Conservation 10 jours **au frais**, filmé au contact. Plusieurs mois **au congélateur**, filmé au contact.

PÂTE SUCRÉE VANILLE

Conservation **crue** en boule, abais-sée ou foncée : plusieurs semaines **au congélateur**. Conservation **cuite** : plusieurs semaines **au congélateur**. Conservation **cuite** : une semaine à **température ambiante**.

BISCUIT VANILLE

Conservation 4 jours **cuit**, filmé au contact, **au frais**. Conservation plusieurs mois, **cuit**, filmé au contact et **congelé**.

CRÉMEUX VANILLE

Conservation 48h **au frais**. Conservation plusieurs semaines **au congélateur**

GANACHE MONTÉE VANILLE

Conservation 48h **au frais**, filmée au contact, avant d'être foisonnée.

NECTAR VANILLE

Conservation 10 jours **au frais**, filmé au contact. Conservation plusieurs mois **au congélateur**.

GLAÇAGE MIROIR VANILLE

Conservation 10 jours **au frais**, filmé au contact. Conservation plusieurs mois **au congélateur**.

TARTELETTE TERMINÉE

Conservation 48h **au frais**. Meilleure si consommée dans les 12h suivant le montage.

