

L'ART DU BANQUET

TARTE CITRON



Une recette originale de David Briand
Chef Pâtissier à l'École Valrhona
Recette calculée pour 24 desserts



“ Pour des banquets plus classique la recette se décline en tartelette ronde. Elle peut également être réalisée comme pièce cocktail ou déstructurée dans une verrine. Vous pourrez utiliser aussi la pâte sablée pour plusieurs autres recettes. ”

CRÈME CITRON

485 g jus de citron
2 g zestes de citron
155 g sucre semoule
485 g œufs entiers
15 g gélatine
20 g BEURRE DE CACAO
440 g CHOCOLAT
ARIAGA BLANC 30%
ou 395 g IVOIRE 35%

Laver les citrons et retirer le zeste. Prélever le jus de citron, ajouter le sucre, les zestes et les œufs.
Cuire lentement à feu doux, jusqu'à ce que la texture commence à épaissir, et stopper la cuisson au premier bouillon. Incorporer la gélatine réhydratée.
Verser progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao fondus en prenant soin de réaliser une émulsion. Mixer pour parfaire l'émulsion.
Réserver au réfrigérateur ou couler de suite.

PÂTE SABLÉE AMANDES

210 g beurre sec 84%
160 g sucre glace
55 g poudre d'amandes
4 g sel
90 g œufs entiers
105 g farine T55
310 g farine T55

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et la petite quantité de farine.
Surtout ne pas monter !
Dès que le mélange est homogène, ajouter la farine restante, ceci de façon très brève.
Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

MERINGUE FRANÇAISE

165 g blancs d'œufs
155 g sucre semoule
155 g sucre glace

Monter les blancs à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière, ajouter le sucre petit à petit pour obtenir des blancs texture mousse à raser.
Ajouter délicatement le sucre glace à la Maryse.
A l'aide d'une spatule étaler la meringue à environ 2 mm sur une toile siliconée.
Saupoudrer de sucre glace. Cuire à 120°C durant 30 min, puis réserver à l'abri de l'humidité.

GEL BASILIC CITRON

405 g ABSOLU CRISTAL
NAPPAGE NEUTRE
2 g zestes de citron vert
8 g basilic
65 g jus de citron vert

Mixer tous les ingrédients ensemble et réserver.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la crème citron et la couler dans un cadre à ganache d'une hauteur de 10 mm (réf 3457). Surgeler.

Couper des rectangles de 15 x 3 cm.

Réaliser la pâte sablée puis étaler entre deux feuilles guitare (environ 3 mm) et surgeler. Découper ensuite des rectangles de 2,5 x 15 cm.

Cuire sur tapis micro perforé à 160°C pendant environ 18 minutes au four ventilé.

Napper légèrement le rectangle de crème citron et placez le entre 2 rectangles de pâte sablée amande (voir photo).

Dresser au centre de l'assiette sur la tranche.

Au moment du service, casser des éclats de meringue et des éclats de chocolat puis les disposer de façon irrégulière sur la crème citron.

Dresser un trait d'Absolu Cristal basilic parallèle au dessert.

Terminer avec quelques zestes de citron vert.

Pour le décor chocolat :

Étaler finement entre deux feuilles guitare du chocolat blanc tempéré.

Laisser cristalliser.

CONSTRUISEZ ET DÉCONSTRUISEZ le plat lors de la création, et prenez le en photo.
Maintenant, réfléchissez à combien de composants peuvent être dressés à l'avance
et à quelle vitesse le plat peut il être finalisé.