

---

# TARTE AUX POIRES REVISITÉE

RECETTE POUR 3 TARTES

---



---

## INGRÉDIENTS SOSA UTILISÉS DANS LA RECETTE

- Pâte concentrée de poires - réf. 16201
- Pectine NH - réf. 16668
- Agar-agar - réf. 16679
- Gelcrem chaud - réf. 18300
- Glucose liquide - réf. 16629

## CHOCOLAT & FINITION VALRHONA

- Couverture Caramélia 36% - réf. 7098
- Nappage neutre absolu cristal - réf. 5010

## Pâte sablée amandes



Utilisez les fonds de tarte La Rose Noire pour gagner du temps sur vos portions individuelles ou mignardises.



240 g	beurre sec 84%
120 g	sucre glace
60 g	poudre d'amandes
100 g	œufs entiers
470 g	farine
2 g	sel

- Mélanger le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et ajouter le beurre coupé en dés. Ajouter les œufs.
- Une fois la pâte homogène (attention à ne pas monter ce mélange) étaler entre deux feuilles de cuisson sur 3mm d'épaisseur.
- Réserver au froid.
- Foncer des cercles de 14 cm de diamètre et cuire à 160°C pendant 10 à 15 minutes.

## Gelée de poires

500 g	purée de poires
100 g	pâte concentrée de poires
90 g	sucre
10 g	pectine NH
2 g	agar-agar

- Mélanger le sucre, la pectine et l'agar-agar\*.
- Porter à ébullition la pulpe et la pâte concentrée de poires.
- Ajouter le mélange sucre, pectine, agar-agar et porter de nouveau à ébullition. Couler en cercle de 10 cm puis réserver au congélateur.

\*Le mélange de la pectine et de l'agar vous donneront une texture et une tenue idéales pour cette gelée.

## Écume de poires

10 g	gélatine en poudre
50 g	eau d'hydratation
115 g	sucre semoule
255 g	pulpe de poires
20 cl	eau

- Réhydrater la gélatine en poudre avec les 50 g d'eau.
- Réaliser un sirop avec le sucre et les 20 cl d'eau.
- Ajouter la pulpe de poires et la gélatine préalablement fondue puis porter de nouveau à ébullition.
- Verser dans un siphon, ajouter une à deux cartouches de gaz et réserver au frigo.

## Comptée de poires crémeuses

350 g	poires
450 g	pulpe de poires
50 g	sucre semoule
2 g	vanille en gousse
35 g	gelcrem chaud*

- Détailler les poires en dés irréguliers.
- Mettre au four à 100°C pendant 20 min.
- Porter à ébullition les dés et la purée de poires puis les graines de gousses de vanille.
- Ajouter le sucre et le gelcrem chaud.
- Réserver au réfrigérateur.

\*Le Gelcrem permettra d'obtenir une texture lisse et crémeuse même après décongélation.

## Ganache montée Caramélia

450 g	crème UHT 35%
75 g	glucose liquide
650 g	couverture Caramélia 36%
900 g	crème UHT 35%

- Porter à ébullition les 450 g de crème avec le glucose. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange. Mixer pour parfaire l'émulsion. Terminer en ajoutant l'autre quantité de crème liquide froide dans la ganache et laisser cristalliser au réfrigérateur durant une nuit.

## Nappage Absolu Cristal à pulvériser

500 g	nappage neutre absolu cristal
50 g	eau

- Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau et mixer.
- Pulvériser vos tartes aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

## Assemblage

Déposer dans les fonds de tarte, de la comptée de poires crémeuses, recouvrir et lisser de ganache montée Caramélia, préalablement foisonnée en texture souple. Ajouter un disque de gelée de poires au centre de vos tartes, puis à l'aide d'une poche, dresser la ganache montée sur le pourtour de la gelée. Siphonner au centre et sur la gelée de poires, l'écume de poires. Réserver quelques minutes au congélateur puis pulvériser vos tartes d'un voile d'Absolu cristal.



Nappage Absolu Cristal

Écume de poires

Gelée de poires

Ganache montée Caramélia

Comptée de poires crémeuses

Fond de tarte aux amandes