

Tarte Abricot Dulcey

La tarte de l'École Valrhona

PÂTE SABLÉE NOISETTE

180 g	Beurre sec 84%
3 g	Sel fin
125 g	Sucre glace
45 g	Poudre de noisettes
75 g	Œufs entiers
90 g	Farine T55
265 g	Farine T55
783 g	Poids total

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre de noisettes, les oeufs 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 et travailler le lendemain. Cuire au four à 160°C.

SABLÉ PRESSÉ DULCEY

260 g	DULCEY 35%
100 g	Beurre sec 84%
600 g	Pâte sablée noisette
60 g	Cassonade
80 g	Éclat d'or
2	Gousses de vanille
1100 g	Poids total

Étaler la pâte sablée à 2 mm et la cuire afin d'obtenir une couleur ambrée. À l'aide d'un couteau, concasser grossièrement la pâte sablée puis ajouter la cassonade et l'Éclat d'Or et les gousses de vanille. Fondre le beurre séparément du chocolat Dulcey à 45/50°C. Mélanger délicatement tous les ingrédients à l'aide d'une maryse. Dresser aussitôt. Stocker au congélateur. **Astuce :** vous pouvez évidemment utiliser les rognures de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

CONFIT D'ABRICOT

650 g	Pulpe d'abricot
100 g	Abricot moelleux
25 g	Glucose
25 g	Sucre semoule
20 g	Pectine NH
25 g	Jus de citron
2	Gousses de vanille
845 g	Poids total

Chauffer la pulpe et les gousses de vanille grattées avec le glucose à 40°C, puis ajouter le mélange sucre semoule + pectine. Donner un léger bouillon, ajouter le jus de citron. Réserver au réfrigérateur.

CRÈME ANGLAISE DE BASE (à retrouver sur essentiels.valrhona.com)

780 g

CRÉMEUX DULCEY

760 g	Crème anglaise de base
440 g	DULCEY 35%
6 g	Gélatine
1206 g	Poids total

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée et émulsionner à la Maryse avec le chocolat fondu (comme pour une ganache) dans le but d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C (max. 45°C). Cette technique est la garantie d'une crème toujours souple, même après décongélation.

NAPPAGE À PULVÉRISER

400 g	Absolu cristal nappage neutre
40 g	Eau
440 g	Poids total

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

GLAÇAGE CROUSTILLANT ÉCLAT D'OR

1000 g	DULCEY 35%
120 g	Éclat d'or
100 g	Huile de pépins de raisins
1220 g	Poids total

Fondre le chocolat et l'huile à 35°C, ajouter l'Éclat d'or. Glacer à 35°C et laisser cristalliser au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le sablé pressé feuilleté et à l'aide d'une cuillère en parsemer aussitôt 150 g par cercle de 16 cm de Ø puis le presser de façon régulière. Décadrer et réserver au réfrigérateur. À l'aide d'une poche sans douille, dresser environ 120 g de confit d'abricot sur le sablé. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 mm dresser irrégulièrement environ 200 g de crèmeux sur le confit de manière irrégulière. Pour finir, verser sur le crèmeux 20 g de confit de manière irrégulière. Surgeler le tout. À l'aide du nappage Absolu cristal chaud, pulvériser les tartes. Pour terminer le décor des tartes, à l'aide d'une poche sans douille et du croustillant éclat d'or enrober tout le tour de la tarte. Tempérer du chocolat Dulcey, coller à l'aide d'un peu d'huile des feuilles guitares sur plaques bien plates. Étaler et lisser le chocolat, parsemer aussitôt quelques morceaux d'abricots secs. Laisser cristalliser à 17°C. Disposer quelques éclats de chocolat Dulcey, abricots. Déposer un logo maison.