

Tarte Fruits rouges

Une recette originale de l'École Valrhona
Recette calculée pour 6 moules carrés de 15 cm



SABLÉ MUESLI

220 g farine T45
90 g muesli torréfié non sucré
225 g cassonade
310 g poudre d'amandes déshuilée
250 g beurre sec 84% M.G

Découper le beurre froid en petits cubes.
Broyer finement le muesli et mélanger avec la farine et la poudre d'amandes déshuilée.
Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. De petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange et étaler aussitôt entre deux feuilles guitares à 4 mm d'épaisseur.
Réserver au réfrigérateur.
Détailler la pâte à l'aide d'un cadre inox de 15 x 15 cm, puis détailler le centre avec un emporte-pièce carré de 5 x 5 cm.
Disposer sur Silpain (toile silicone ajourée) et cuire à 150°C pendant 15 minutes.
Réserver dans un endroit sec.

CRÉMEUX IVOIRE FRUITS ROUGES

160 g pulpe cassis
160 g pulpe framboise
430 g oeufs
45 g sucre semoule
310 g CHOCOLAT IVOIRE 35%
8 g gélatine
35 g jus de citron jaune

Tremper la gélatine dans beaucoup d'eau puis l'essorer.
Ajouter aux pulpes, le jus de citron, le sucre semoule, les oeufs et la gélatine.
Cuire lentement à feu doux, jusqu'à ce que la texture commence à épaissir au premier bouillon.
Chinoiser et verser progressivement sur le chocolat blanc fondu en prenant soin de réaliser une émulsion.
Mixer pour parfaire l'émulsion.
Réserver au réfrigérateur.

COMME UNE MERINGUE FRUITS ROUGES

20 g gélatine
230 g sucre semoule
270 g eau
125 g jus de citron jaune
125 g pulpe mûre

Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Réaliser un sirop avec le sucre semoule et l'eau. Porter à ébullition.
Ajouter le jus de citron jaune, la pulpe de mûre et la gélatine bien essorée puis, de nouveau, porter le tout à ébullition.
Laisser gélifier au réfrigérateur pendant une nuit.
Monter le sirop gélifié au batteur jusqu'à ce qu'il ait une consistance de mousse très légère.
Couler dans un cadre à tarte de 18 x 18 cm et de 2 cm de hauteur.
Réserver au congélateur.
Démouler et couper des cubes de tailles différentes.

MONTAGE ET FINITION

Une fois le sablé muesli cuit et refroidi, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15 mm, dresser de jolies boules de crémeux Ivoire fruits rouges.
Disposer ensuite les cubes de meringue préalablement détaillés.
Décorer de fruits rouges et d'un logo maison.



À L'HONNEUR

IVOIRE 35%
Onctueux & Vanillé

Chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille.