

Renversante!



TARTE FRAISE RENVERSÉE PISTACHE VANILLE

Une recette originale de **Jérémy Aspa**



Recette calculée pour 24 desserts

Namelaka Opalys vanille

180 g	Lait entier UHT
2 Gousses de Vanille	
10 g	Glucose DE38/40
5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
20 g	Eau d'hydratation
330 g	OPALYS 33 %
350 g	Crème UHT 35 %

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille grattées. Infuser environ 2 heures puis chinoisier et compléter le poids de lait. Chauffer le lait infusé avec le glucose. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement sur le chocolat fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Laisser cristalliser idéalement une nuit au réfrigérateur.

Ganache montée Inspiration Fraise

100 g	Pulpe de fraise
10 g	Glucose DE38/40
10 g	Sucre inversé
240 g	INSPIRATION FRAISE
340 g	Crème UHT 35 %

Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inversé. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

Pâte Sablée aux amandes

740 g	Farine de blé tradition française
380 g	Beurre sec 84 %
280 g	Sucre glace
95 g	Amande blanchie poudre
5 g	Sel
160 g	Œufs entiers

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. Cuire au four à 150 °C.

Astuce: vous pouvez évidemment utiliser les chutes de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

Sablé pressé Inspiration Fraise

200 g	Pâte Sablée amandes
140 g	Éclat d'or
200 g	INSPIRATION FRAISE

Au mélangeur, émietter la pâte sablée cuite puis incorporer l'Éclat d'or et la couverture de fruits fondue.

Biscuit éponge pistache

170 g	Pistaches
70 g	Lait entier UHT
20 g	Farine T55
240 g	Blancs d'œufs

Mixer les pistaches avec le lait. Filtrer. Ajouter la farine, mixer et terminer par les blancs d'œufs liquides. Verser dans un siphon. Charger 2 cartouches N2O. Faire 4 entailles aux ciseaux dans le fond des gobelets plastiques. Garnir avec environ 30 g d'appareil. Cuire 1 minute au micro-ondes à 1 000 Watts. Surgeler puis démouler.

Marinade de fraise aux agrumes

120 g	Pulpe de fraise
25 g	Sucre semoule
30 g	Jus de pamplemousse rose
3 g	Poivre de Timut
230 g	Fraises

Faire frémir la pulpe de fraise, le sucre, le jus de pamplemousse et le poivre de Timut. Infuser pendant 5 minutes avant de retirer les grains de poivre. Ajouter les fraises préalablement découpées en brunoise. Réserver au réfrigérateur.

Sorbet fraise

170 g	Eau
90 g	Sucre semoule
35 g	Glucose en poudre DE33
1,5 g	Stabilisateur
300 g	Pulpe de fraise

Chauffer l'eau à 40 °C, ajouter les sucres et le stabilisateur. Porter à ébullition. Refroidir rapidement. Laisser maturer au réfrigérateur une nuit. Ajouter la pulpe de fraise décongelée au sirop, mixer le tout et turbiner.

Montage et finition

Réaliser le namelaka, la ganache montée, la marinade, le sorbet et le biscuit éponge. Réaliser la pâte sablée, étaler entre deux feuilles guitare à 2,5 mm d'épaisseur et surgeler. Foncer les tartes à l'aide de cercle de 11 cm de diamètre. Détailler le fond avec différents emporte-pièces afin d'ajourer le fond. Cuire les tartes et les chutes de pâtes afin de réaliser le sablé pressé à 160 °C environ 15 minutes. Dressage: placer un emporte-pièce de 10 cm de diamètre dans l'assiette et dresser une spirale de namelaka à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8 (35 g). Dresser à l'extrémité du namelaka une bague de ganache montée à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10 (25 g). Placer quelques éclats de sablé pressé sur le namelaka et sortir l'emporte-pièce avant de couvrir avec le fond de tarte (voir photo). Déposer de la marinade de fraise dans l'assiette (15 g) ainsi que trois morceaux de biscuit éponge. Finir par une quenelle de sorbet fraise et d'un « **décor personnalisé de votre logo** ».