



COLLECTION PÂQUES

# Cueillette



Recette calculée pour 24 desserts



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



## Une recette Originale de Nicolas Riveau

Chef pâtissier à L'École Valrhona (Tain l'Hermitage)

### GANACHE MONTÉE OPALYS AMANDE

280 g	Crème UHT 35%	Chauder la petite quantité de crème avec le sucre inverti, le glucose et les gousses de vanille.
30 g	Sucre inverti	
30 g	Glucose DE38/40	Laisser infuser 10 minutes à couvert. Chinoiser.
2	Gousses de vanille	Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat et le beurre de cacao fondus.
110 g	<b>OPALYS 33%</b>	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
40 g	<b>Beurre de cacao</b>	Ajouter la grande quantité de crème fleurette liquide froide et la pâte d'amandes en petits dés, mixer de nouveau.
520 g	Crème UHT 35%	Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.
190 g	<b>Pâte d'amandes de Provence 70%</b>	

### GELÉE DE FRAISE

410 g	Pulpe de fraise	Chauder la pulpe de fraise avec le glucose à 40 °C.
110 g	Glucose DE38/40	Ajouter ensuite le mélange pectine et sucre, donner une ébullition et enfin terminer par la gélatine.
110 g	Sucre semoule	Redonner une ébullition pendant une à deux minutes.
9 g	Pectine NH	Réserver au réfrigérateur.
9 g	Gélatine poudre 220 Bloom	
45 g	Eau d'hydratation	

### PÂTE SABLÉE AMANDES\*

490 g	Farine de blé Tradition Française	Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube.
250 g	Beurre sec 84%	Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.
190 g	Sucre glace	Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.
65 g	Amande blanchie poudre	Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
5 g	Sel	Cuire au four à 150 °C.
110 g	Œufs entiers	

### BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

120 g	Amande blanchie poudre	Monter au robot coupe la poudre d'amandes, la grande quantité de sucre et les œufs puis foisonner l'appareil et incorporer le beurre.
100 g	Sucre semoule	Parallèlement, foisonner les blancs avec la deuxième quantité de sucre.
180 g	Œufs entiers	Mélanger délicatement les deux appareils.
50 g	Beurre sec 84%	Étaler en cadre et cuire à 180 °C pendant 15/20 minutes.
40 g	Blancs d'œufs	
25 g	Sucre semoule	

### MONTAGE ET FINITION

Préparer la ganache montée.

Réserver au réfrigérateur.

Étaler la pâte sablée à 2,5 mm d'épaisseur.

Foncer les tartelettes de 7,5 cm de diamètre et les cuire à 150 °C afin d'obtenir une belle couleur ambrée.

Déposer des fines tranches de fraises dans un cadre à ganache de 4 mm d'épaisseur et couler la gelée fraise. Surgeler.

Réaliser le biscuit et couler dans un cadre 30 x 40 cm et cuire 15 minutes à 180 °C.

À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, dresser au centre de l'assiette environ 25 g de ganache montée et déposer le fond de pâte sablée afin que la ganache remonte sur un bord de la tartelette.

Dresser environ 10 g de ganache montée et déposer quelques morceaux de fraises et un disque de 6 cm de diamètre de biscuit.

Dresser de nouveau environ 20 g de ganache et placer un disque de gelée fraise en pressant légèrement.

Décorer les bords de la tartelette avec quelques quartiers de fraise et de cerises, des fraises des bois et des feuilles de menthe.

*\*Les Essentiels*

VALRHONA : Opalys 33% (8118) - Beurre de cacao (160) - Pâte d'amandes de Provence 70% (3212).