

TARTELETTE UPORU  
**VANILLE**



## PÂTE SABLÉE AMANDES

300 g	Farine de blé Tradition Française
110 g	Sucre glace
40 g	Amande blanchie poudre extra fine SOSA
2,5 g	Sel
150 g	Beurre sec 84%
65 g	Oeufs entiers

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les oeufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Cuire au four à 150° C.

## GANACHE MONTÉE OPALYS 33% VANILLE

230 g	Crème UHT 35%
8 g	Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b>
25 g	Sucre inverti
25 g	Glucose DE38/40
340 g	Chocolat OPALYS 33%
620 g	Crème UHT 35%

Chauffer la petite quantité de crème avec les gousses de vanille fendues et grattées. Infuser 10 minutes puis chinoiser. Ajouter le sucre inverti et le glucose. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la grande quantité de crème froide et mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures. Foisonner.

## BRUNOISES ANANAS

580 g	Ananas
5 g	Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b>
20 g	Jus de citron jaune
30 g	Vieux Rhum
8 g	Amidon de maïs
1 Stück	Zeste de citron vert

Peler les ananas et les couper en dés.

Faire suer les dés avec la vanille.

Ajouter le jus de citron, le rhum et l'amidon de maïs mélangés ensemble. Bien mélanger et porter à ébullition.

Ajouter les zestes.

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

250 g	Nappage ABSOLU CRISTAL
25 g	Eau

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

## MONTAGE FINAL

Préparer la ganache montée et la pâte sablée. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur et détailler des fleurs.

Déposer-les ensuite sur le dos d'un moule en silicone tissé d'environ 7,5 cm de diamètre.

Cuire 18 minutes à 150°C.

Préparer la brunoise d'ananas et garnir des demi sphères de 3,5 cm de diamètre.

Surgeler.

Réaliser des disques de 6 cm de diamètre et des pétales à l'aide de chocolat blanc précristallisé. Foisonner la ganache montée et à l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm de diamètre réaliser 5 gouttes sur le contour des disques. Aussitôt, placer au centre une demi sphères d'ananas.

Déposer un voile de nappage au pistolet. Terminer en décorant avec les pétales de chocolat blanc et quelques gouttes de nappage.

## CONSEIL DE CHEF

Possibilité de mettre en place des inserts de ganache montée - ananas sur une plaque et de les conserver au congélateur.

Possibilité d'isoler les fonds de tartelettes avec de la dorure ou du beurre de cacao.

Une recette originale de Rémi Montagne  
Chef Pâtissier Exécutif à l'École Valrhona

