

# Tarte Wenzia



### PÂTE SABLÉE AMANDE SANS LACTOSE

230 g	Huile de Noix de Coco	: Sabler les poudres avec l'huile de coco.
4 g	Sel fin	: Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.
170 g	Sucre glace	: Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.
60 g	Amande blanchie poudre extra fine	: Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
100 g	Œufs entiers	: Cuire au four à 150 °C.
440 g	Farine T45	

### CRÈME D'AMANDE BASE PÂTE D'AMANDE

90 g	Huile de Noix de Coco	: Détendre la pâte d'amandes avec les œufs en les incorporant un par un.
180 g	Pâte d'amande 55%	: Ajouter la poudre d'amandes, la vanille et l'huile de coco fondue.
25 g	Amande blanchie poudre extra fine	: Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de maïs.
10 g	Amidon de maïs	: Réserver au froid ou utiliser tout de suite.
4 g	Vanille de Madagascar	
90 g	Œufs entiers	

### GANACHE ENTREMETS ORIZABA

280 g	Crème UHT 35%	: Chauffer la crème.
380 g	ORIZABA LACTÉE 39%	: Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu.
		: Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
		: Couler ou réserver au réfrigérateur.

### COMPOTÉE DE POMMES PINKISS

100 g	Sucre semoule	: Mélanger le sucre semoule avec la pectine NH.
4,5 g	Pectine NH SOSA	: Chauffer la purée puis ajouter le mélange pectine-sucre et porter à ébullition.
280 g	Pulpe de pomme verte «Granny Smith»	: Ajouter le jus de citron et les cubes de pommes.
15 g	Jus de citron jaune	: Réserver au réfrigérateur.
350 g	Cube de pomme pochée	

### CUBE DE POMME POCHÉE POUR «COMPOTÉE DE POMMES PINKISS»

740 g	Eau minérale	: Peler et couper les pommes en cubes de 5mm de côté.
110 g	Cassonade	: Plonger les pommes immédiatement dans de l'eau citronnée pour éviter qu'elles ne noircissent.
20 g	Jus de citron jaune	: Porter à ébullition l'eau, le sucre et le citron
370 g	Pomme Pinkiss	: Ajouter les pommes et cuire le tout à couvert à feu très doux jusqu'à ce que les pommes n'aient plus de résistance lorsque l'on plante un couteau.
		: Réserver les pommes au réfrigérateur en filmant au contact.

### FEUILLETAGE INVERSÉ

65 g	Farine T55	: Pour le beurre manié, fraser le beurre avec la farine, l'étaler entre deux feuilles plastique et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.
160 g	Beurre sec 84%	: Pour la détrempe, fraser le beurre avec la farine, ajouter le sel, puis incorporer le vinaigre mélangé avec l'eau. Fraser la pâte sans trop la travailler et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.
150 g	Farine T55	: Après le premier pliage de la détrempe et du beurre manié, donner un tour double, laisser reposer au minimum 2 heures puis redonner un autre tour double.
5,8 g	Sel	: Conserver une nuit au réfrigérateur et terminer par un tour simple avant l'utilisation.
1,7 g	Vinaigre	
48 g	Beurre sec 84%	
65 g	Eau minérale	

### MONTAGE ET FINITION

Foncer les tartes et cuire à 150 °C pendant environ 20 minutes.

À l'aide d'une poche dresser sur le fond de tarte une fine couche de crème d'amande (environ 60g) et cuire pendant environ 10 minutes à 170 °C.

À la sortie du four tasser la crème d'amande à l'aide d'un disque.

Après avoir réalisé la ganache couler environ 100 g par tarte.

Réserver au réfrigérateur, jusqu'à cristallisation, ajouter environ 120g de compotée de pomme et lisser la tarte à niveau.

Étaler la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm et détailler des disques de 17 cm.

Dorer une première fois et laisser sécher la dorure.

Dorer une seconde fois et rayer à l'aide d'un couteau.

Déposer une toile siliconée sur le dessus et cuire dans un four à 170 °C pendant environ 30 minutes.

Après refroidissement, déposer un disque de feuilletage sur la tarte.