

# Premières fraises



## TARTE FRAISE PISTACHE VANILLE

Une recette originale de **Jérémy Aspa**



Recette calculée pour 6 tartes de 16 cm

### Namelaka Opalys vanille

140 g	Lait entier UHT
2 Gousses de Vanille	
7 g	Glucose DE38/40
3.5 g	Gélatine poudre 220 Bloom
18 g	Eau d'hydratation
250 g	OPALYS 33 %
270 g	Crème UHT 35 %

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille grattées. Infuser environ 2 heures puis chinoisé 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

140 g	Pulpe de fraise
15 g	Glucose DE38/40
15 g	Sucre inversé
250 g	INSPIRATION FRAISE
460 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.

### Biscuit moelleux pistache

160 g	Pistache d'Iran crue
30 g	Pâte pure de pistache
130 g	Sucre semoule
240 g	Œufs entiers
65 g	Beurre sec 84 %
50 g	Blancs d'œufs
30 g	Sucre semoule

Au robot coupe, broyer les pistaches, la pâte de pistache, le sucre, puis ajouter les œufs afin de monter l'ensemble (environ 10 minutes). Incorporer le beurre tempéré en fin de montage. Parallèlement monter les blancs avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux appareils.

### 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.

### Nappage Absolu à pulvériser

450 g	Absolu Cristal
45 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 et finition

Réaliser le namelaka et la ganache montée, réserver au réfrigérateur. Réaliser la pâte sablée, étaler entre deux feuilles guitare à 2,5 mm d'épaisseur et surgeler. Dans un cercle de 14 cm de diamètre, dresser des boules de namelaka à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 9 (110 g). Surgeler.

Dresser sur le namelaka la ganache montée à l'aide d'une poche munie d'une douille PF n° 10 de façon aléatoire (voir photo). Surgeler. Démouler et appliquer un voile de nappage absolu à pulvériser.

Foncer les tartes puis à l'aide d'un cercle de 14 cm de diamètre, détailler un disque afin d'ajouter le fond de la tarte. Récupérer les chutes de pâtes et cuire à 160 °C environ 15 minutes. Réaliser le sablé pressé et dans un cercle de 14 cm de diamètre, presser 90 g. Réserver au froid.

Précuire le fond de tarte 10 minutes à 160 °C. Réaliser le biscuit moelleux pistache, verser 110 g dans chaque fond de tarte et cuire environ 15 minutes à 160 °C. À la sortie du four, déposer le disque de sablé pressé sur le biscuit. Réserver. Retourner la tarte et déposer le cercle de namelaka et de ganache montée à l'endroit où le biscuit est apparent.

Décorer à l'aide de quartiers de fraise et d'un « **décor personnalisé de votre logo** ».