TARTE

Jivara framboises

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR L'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

À faire la veille :
Ganache montée JIVARA 40% vanille de Tahiti
Pâte sucrée

À faire le jour même :
Compotée de framboises plein fruit
Gel framboise

Ustensiles à prévoir :
Douille Saint Honoré
Cercle inox perforé oblong de 24 cm

RECETTE CALCULÉE POUR UNE TARTE DE 6 PERSONNES

PÂTE SUCRÉE

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 12 heures minimum
Temps de cuisson : 20 minutes

240 g	Beurre doux
4 g	Sel fin
180 g	Sucre glace
60 g	Poudre d'amande
100 g	Œufs entiers
120 g	Farine T55*
350 g	Farine T55*

** Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative farine.*

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et les 120 g de farine. Attention à ne pas trop travailler ce mélange.
Dès que le mélange est homogène, ajouter les 350 g de farine restantes sans trop mélanger la pâte.
Envelopper la pâte dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur 12 heures minimum.
Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2-3 mm. Foncer un moule à tarte oblong de 24 cm de longueur, préalablement beurré.
Cuire à blanc le fond de tarte, préalablement piqué et déposé sur du papier cuisson, à 150°C pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte obtienne une couleur brun clair.

COMPOTÉE DE FRAMBOISES PLEIN FRUIT

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

500 g	Framboises fraîches*
75 g	Sucre semoule

** Voir l'Astuce de Chef en fin de recette pour une alternative fruits.*

Faire compoter lentement les fruits avec le sucre pendant une trentaine de minutes à feu moyen, en remuant régulièrement et réserver au frais.

GANACHE MONTÉE JIVARA 40% VANILLE DE TAHITI

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 3 heures minimum

110 g	Crème entière liquide 35% MG
10 g	Miel d'acacia
150 g	**JIVARA 40%**
1	Gousse vanille de Tahiti
140 g	Crème entière liquide 35% MG

Hacher grossièrement le chocolat **JIVARA 40%**. Dans une casserole, faire bouillir le mélange crème, miel et sirop de glucose. Verser lentement le mélange bouillant en 3 fois sur le chocolat **JIVARA 40%**, en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange. Continuer d'ajouter le liquide peu à peu, puis ajouter la gousse de vanille grattée. Mixer en fin de mélange puis réserver. Mélanger la ganache de base et la crème liquide froide. Cristalliser au réfrigérateur pendant 3 heures minimum, avant de monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche à douille.

GEL FRAMBOISE

Temps de préparation : 5 minutes

100 g	Nappage neutre à froid
25 g	Jus de cuisson des framboises

Extraire le jus de cuisson de la compotée de framboises plein fruit et le mélanger au nappage neutre.

MONTAGE

20 g	Framboises fraîches

Dans le fond de tarte, déposer la compotée de framboises.
A l'aide d'une poche munie d'une douille Saint Honoré, pocher la ganache montée sur la compotée.
Garnir les interstices de ganache montée avec le gel framboise et décorer de quelques morceaux de fruits frais.

Astuce de Chef

La compotée de framboise peut être remplacée par une compotée de fraises ou de griottes en suivant le même procédé.Le gel framboise de décor peut être remplacé par de la compotée de framboise ou par des framboises fraîches. La pâte sucrée en excès se conserve très bien au congélateur pour d'autre préparations.

SANS GLUTEN
ZÉRO DÉCHET

Conseil nutritionnel

Dans la recette de la pâte sucrée, pour une option sans gluten, remplacer la farine de blé par de la farine de lupin en quantité égale.

Notes