



ORIWA

LA TARTELETTE VANILLE & OLIVE

Une recette originale de Baptiste Sirand
Chef Pâtissier Formateur à l'Ecole Valrhona

POUR 24 PIÈCES

CRÉMEUX HUILE D'OLIVE

180 g	Lait entier UHT
250 g	Chocolat Opalys 33 %
260 g	Huile d'olive

Chauffer le lait, **émulsionner** à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter l'huile d'olive et **mixer** à nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur.

BISCUIT HUILE D'OLIVE CITRON

180 g	Pâte d'amande de Provence 50%
120 g	Oeufs entiers
6 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY
13 g	Farine T55
13 g	Fécule
1 g	Fleur de sel
3 g	Zeste de citron jaune
70 g	Huile d'olive

Faire monter au ruban la pâte d'amande avec les œufs et la vanille grattée.

Tamiser la farine et la fécule ensemble, **ajouter** la fleur de sel.

Hacher les zestes de citron jaune et les **mélanger** à l'huile d'olive.

Mélanger les deux masses ensemble et **finir** en incorporant la farine, la fécule et la fleur de sel.

CONFIT CITRON

40 g	Sucre semoule
9 g	Pectine NH
210 g	Pulpe de citron broyé
170 g	Jus de citron jaune
75 g	Sucre semoule
2 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY

Mélanger la petite quantité de sucre avec la pectine.

Chauffer la pulpe de citron broyé, le jus de citron, la grande quantité de sucre, et la vanille.

A 40°C **ajouter** le sucre et la pectine puis **porter à ébullition. Réserver.**

PÂTE SUCRÉE VANILLE

150 g	Beurre sec 84%
2 g	Sel
110 g	Sucre glace
40 g	Amande blanchie poudre extra fine
65 g	Œufs entiers
75 g	Farine T55
210 g	Farine T55
6 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille préalablement grattée, les œufs et la première quantité de farine. Attention à **ne pas monter l'appareil**. Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la deuxième quantité de farine, de façon très brève.

DORURE VANILLE

220 g	Jaunes d'oeufs
55 g	Crème UHT 35%
22 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY

Mixer les jaunes, la crème et la vanille.

ABSOLU CURCUMA

700 g	Nappage Absolu Cristal
70 g	Eau
14 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY
2,8 g	Curcuma

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau, la vanille et le curcuma en poudre.

MOUSSEUX VANILLE

3 g	Gélatine poudre 220 Bloom
15 g	Eau d'hydratation
60 g	Crème UHT 35%
20 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY
25 g	Sucre semoule
290 g	Crème UHT 35%

Hydrater la gélatine avec l'eau.

Porter à ébullition la première quantité de crème avec la vanille. **Laisser infuser** 15 min.

Chinoiser, ajouter le sucre et **faire chauffer, rajouter** la gélatine.

Monter la deuxième quantité de crème mousseuse.

Réaliser le mélange à 55°C.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER VANILLE

710 g	Nappage Absolu Cristal
71 g	Eau
21 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY

Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau et la vanille, et **pulvériser** le mélange encore liquide à 80°C.

Réaliser le crémeux huile d'olive, le biscuit, la dorure, l'absolu curcuma et le confit citron.

Réserver.

Réaliser la pâte sucrée, **étaler** entre deux feuilles guitare et **surgeler**.

Découper des bandes puis foncer des tartelettes de 6,5 cm de diamètre. **Cuire** à 145°C environ 15 min.

Couler 15 g de biscuit dans chaque tartelette puis **cuire** à 165°C environ 7 min.

Pulvériser la dorure vanille sur les bords de la tartelette en sortie de four et **repasser** au four 2 min à 165°C

Dans un moule demi-sphère silicone de 7 cm de diamètre, **chemiser** les bords d'une couche très fine d'Absolu curcuma pour que l'Absolu bulle.

Surgeler.

Réaliser le mousseux vanille, **dresser** avec une poche 15 g par-dessus l'Absolu curcuma.

Surgeler.

Démouler et **appliquer** un voile de nappage Absolu vanille préalablement chauffé à 80°C et **maintenir** en congélation.

Dans le fond de tarte, **dresser** à la poche 5 g de confit citron sur le biscuit.

Lisser à hauteur de crémeux huile d'olive et **déposer** le mousseux vanille.

