



# 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.

