



INSPIRATION

Tartelette yuzu, pamplemousse et osmanthus

Taipei Int'l Bakery Show 03/2022

Manuel BOUILLETChef pâtissier
On-site demo

Pâte sucrée à la vanille

Beurre :	113g
Sucre glace :	56g
Sel :	2,0g
Pâte de vanille :	5g
Poudre d'amande :	56g
Farine T55 :	221g
Œufs :	47g

- Mélanger ensemble le beurre, le sucre glace, le sel et la pâte de vanille.
- Ajouter la poudre d'amande puis la moitié de la farine.
- Finir avec les œufs et le reste de farine.
- Faire refroidir puis étaler à 2 mm.
- Cuire à 150°C, ventilation 2, oura ouvert, 18 min.

Mirliton Pamplemousse-amande

Poudre d'amande :	23g
Sucre :	79g
Fécule de maïs :	11,4 g
Œufs entiers :	55g
Beurre fondu :	15g
Purée de pamplemousse :	55g
Zeste de pamplemousse :	2,3g

- Mélanger toutes les poudres dans un bol.
- Ajouter les œufs puis le beurre fondu.
- Finir avec la purée de Pamplemousse et les zestes.
- Couler dans les fonds de tartes précuites.
- Cuire à 160°C, ventilation 2, oura ouvert, 10/12 min.

Crèmeux Pamplemousse et Yuzu

Lait :	224g
Zeste de pamplemousse :	2,2g
Purée de Pamplemousse :	152g
Purée de Yuzu :	29g
Sucre :	54g
Jaune d'œufs :	32g
Fécule de maïs :	27g
Masse gélatine x6 :	19g
Beurre :	60g

- Faire chauffer le lait puis infuser avec le zeste de pamplemousse durant 15 min. Filtrer et recalculer le poids de lait.
- Ajouter la purée de Pamplemousse et de Yuzu.
- Mélanger la moitié du sucre avec les liquides puis le reste avec les jaunes. Ajouter la fécule de maïs.
- Verser la moitié des liquides sur le mélange des jaunes puis verser le tout dans la casserole.
- Laisser épaissir puis ajouter la masse gélatine.
- Refroidir à 40°C puis mixer avec le beurre.
- Laisser prendre au réfrigérateur puis pocher dans les fonds de tartelettes.

Lo
Fruitière
du Val Evel®

LE GOÛT, NATURELLEMENT



INSPIRATION

Chantilly mascarpone à l'osmanthus

Crème #1 :	99g
Osmanthus :	4,6g
Sucre :	21g
Masse gélatine x6 :	10g
Mascarpone :	66g
Crème #2 :	149g

- Infuser la crème #1 avec l'osmanthus pour 20 minutes.
- Filtrer puis recalculer le poids d'origine de crème.
- Ajouter le sucre et la masse gélatine puis réchauffer à 50°C.
- Verser sur le mascarpone puis mixer.
- Ajouter la crème #2 puis mixer une nouvelle fois.
- Refroidir avant de monter.

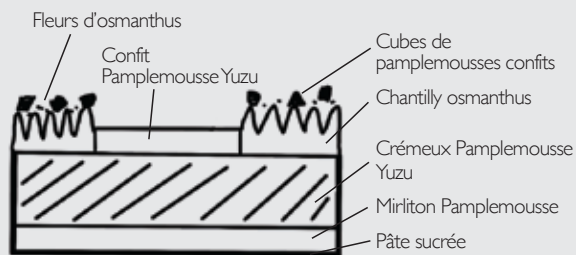
Confit Pamplemousse et Yuzu

Purée de Pamplemousse 100% :	153g
Purée de Yuzu 100% :	77g
Sucre :	16g
Pectine NH :	4,0g

- Faire tiédir les purées à 40°C maximum.
- Mélanger le sucre et la pectine ensemble puis ajouter aux purées.
- Faire bouillir.
- Couler dans des moules carrés de 4 cm.
- Surgeler.

Recette et assemblage pour 12 pcs :

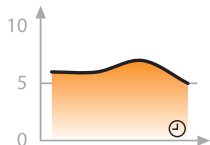
- Précuire les fonds de tartelettes à 150°C, ventilation 2, oura ouvert, 18 min.
- Ajouter le **mirliton** puis recuire à 160°C, ventilation 2, oura ouvert, 10/12 min.
- Ajouter le **crèmeux Pamplemousse Yuzu** au ras de la tartelette.
- Ajouter la **gelée** au centre.
- Pocher la **chantilly** en réalisant des lignes sur les côtés de l'insert.
- Décorer avec des **cubes de pamplemousse confit** puis des **fleurs d'osmanthus**.



L'astuce du Chef

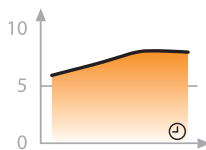
“ Les purées acides comme le Pamplemousse ou le Yuzu font généralement cailler les produits laitiers. Pour éviter une séparation, il est donc préférable de bien faire chauffer le lait ou la crème pour réaliser le mélange avec les purées. ”

Purée de PAMPLEMOUSSE 100%



**VAPOREUX
RAFRAÎCHISSANT**

Purée de YUZU 100%



**DROIT
PUISSANT**



La Fruitière
du Val d'Ével®

— LE GOÛT, NATURELLEMENT —