



INSPIRATION

Tarte Roncador

Maëlig GEORGELIN
Créateur Fondateur Au Petit Prince



photo : Hervé Le Reste



Pâte sucrée

Beurre doux	200g
Sucre Glace	150g
Poudre d'amandes	60g
Sel	4g
Oeufs	80g
Farine T55	400g

- Crémier le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.
- Ajouter les œufs et mélanger.
- Terminer en ajoutant la farine.
- Ne pas trop mélanger.
- Réserver à 4°C pendant 24h.
- Foncer des tartes de 8cm de diamètre.
- Cuire sur silpain à 160°C pendant 20 minutes environ

Compotée de Cassis

Cassis surgelés ☺	100g
Purée de Cassis ☺	100g
Glucose atomisé	30g
Sucre	30g
Pectine nH	3g
Purée de Citrons	2g

- Chauffer les cassis et la purée à 40°C.
 - Ajouter le glucose atomisé et mélanger.
 - A 50°C ajouter le mélange sucre et pectine nH.
 - Bouillir 1 minute.
 - Ajouter la purée de citrons et bouillir.
- Réserver à 4°C.

Biscuit moelleux cassis

Purée de cassis ☺	500g
Sucre	200g
Blancs secs	40g
Jaunes	65g
Poudre d'amandes	175g
Farine T55	175g
Levure chimique	4g
Beurre doux fondu	100g

- Monter au fouet au batteur la purée de cassis, le sucre et les blancs secs jusqu'à l'obtention d'une meringue.
- Ajouter les jaunes et mélanger délicatement et très peu.
- Ajouter le mélange poudre d'amandes, farine, levure chimique en remuant délicatement.
- Ajouter le beurre fondu à 45°C.
- Etaler la masse dans 1/4 de cadre.
- Cuire à 200°C pendant 9 minutes.
- Réserver.



INSPIRATION

Crèmeux passion chocolat au lait

Purée de passion	95g
Crème 35%	40g
Oeufs	30g
Sucre	2g
Gélatine	1g
Eau	5g
Andoa Lactée 39% (Valrhona)	105g

- Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
- Bouillir la purée de passion et la crème.
- Mélanger les œufs et le sucre.
- Verser le premier mélange bouillant sur le mélange œuf sucre et mélanger.
- Remettre le tout dans la casserole et cuire à 82°C.
- Ajouter la masse gelatine.
- Réaliser une emulsion en versant la crème anglaise gélifiée chaude en 3 fois sur le chocolat au lait fondu.
- Mixer pour parfaire l'émulsion et réserver.

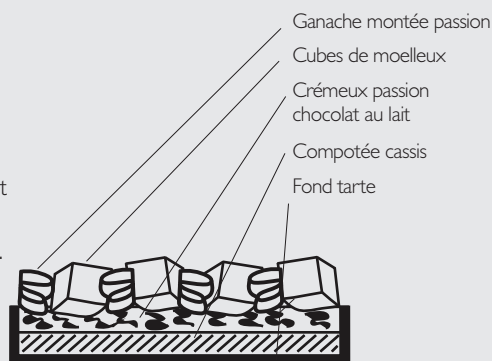
Ganache Montée Passion

Purée de passion	45g
Sucre inverti	5g
Glucose	5g
Chocolat Inspiration Passion (Valrhona)	130g
Crème 35%	150g
Beurre de cacao	5g

- Bouillir la purée de passion, le glucose et le sucre inverti.
- Verser en 3 fois sur le chocolat et le beurre de cacao préalablement fondus en réalisant une émulsion.
- Mixer.
- Ajouter la crème liquide froide.
- Mixer et réserver à 4°C 12h.

Montage

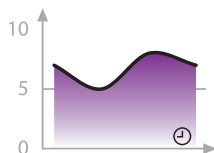
- Dans le fond de tarte cuit, dresser 20/25g de confit de cassis à l'aide d'une poche munie d'une douille.
- Découper des cubes d'environ 1.5 de biscuit cassis. Déposer 3 cubes sur le biscuit cassis. Surgeler.
- Couler à l'aide d'un entonnoir à piston environ 20/22g de crèmeux passion chocolat au lait sur le confit de cassis entre les cubes de biscuit cassis. Surgeler.
- Monter la ganache montée au fouet au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture poachable.
- Pocher environ 20g à l'aide d'une douille mini st ho ou d'une douille PF20 sur le crèmeux entre les cubes de biscuit. Surgeler.
- Pulvériser au nappage neutre.
- Décorer avec quelques perles croustillantes.



L'astuce du Chef

“ N'hésitez pas à utiliser d'autres douilles pour pocher la ganache montée, cela permettra d'apporter un style encore différent à votre dessert ! ”

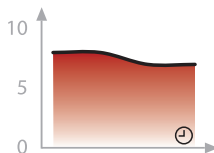
Purée de PASSION



**GÉNÉREUX
IMPOSANT**



Purée de CASSIS



**PUISSANT
PULPEUX**



La Fruitière
du Val Evel®

LE GOÛT, NATURELLEMENT