

La tarte fraise/chantilly



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œufs
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Crème frangipane :

50g sucre
50g poudre d'amande
50g beurre
50g œufs
1 gousse vanille
200g crème pâtissière

Réaliser une crème d'amande en mélangeant le sucre, la poudre d'amande et le beurre, puis les œufs.
Ne pas trop travailler la crème pour éviter d'incorporer trop d'air.
Lisser la crème pâtissière froide, mélanger les deux crèmes, puis étaler sur silpat, cuire environ 10 minutes à 165°C.

Fraises marinées :

20g sucre
15g menthe
½ zeste citron vert
100g brunoise de fraise
200g fraises
10g sucre
3g pectine

Mixer le sucre avec la menthe et le zeste de citron vert.
Tailler la brunoise de fraise et les autres fraises en 4.
Mélanger les fraises au sucre, laisser mariner une nuit au réfrigérateur avant d'utiliser.
Le lendemain, égoutter les fraises et compoter avec le sucre et la pectine. Couler en insert et surgeler.

Chantilly mascarpone vanille :

100g + 200 crème UHT

50g sucre

½ gousse

20g masse gélatine

150g mascarpone

Faire bouillir la **crème**, le sucre et la gousse de vanille.

Ajouter la gélatine et réserver 12 heures au frais.

Faire légèrement chauffer le mélange pris, puis ajouter le reste de la crème et le mascarpone, puis monter.

Glaçage rouge :

125g eau

300g sucre

187g glucose

250g crème

93g poudre de lait

88g masse gélatine

125g glaçage neutre

75g huile d'olive

Qs. colorant rouge

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.

Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.

Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.

Ajouter le colorant de votre choix.

Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.

Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Appareil à pistolet blanc :

150g couverture ivoire

150g beurre de cacao

Qs. colorant liposoluble blanc

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao,

ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce losange arrondi de la taille légèrement supérieure au moule. Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la chantilly dans le moule «losange allongé» de silikonart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de compotée de fraises.

Pocher un peu de mousse, déposer le biscuit frangipane, lisser puis surgeler.

Mouler des quenelles avec la chantilly et surgeler. Une fois prises, pulvériser en blanc.

Démouler les entremets surgelés, glacer à l'aide du glaçage rouge chauffé à 35°C.

Déposer une quenelle blanche au centre des gâteaux, coller un morceau de feuille d'or dans le coin de l'entremets, face au client.

