

TARTELETTE PÉCAN VANILLE GRILLÉE



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUERIN
ET BENJAMIN DE CLOSETS



Tartelette Pécan Vanille Grillée

Recette imaginée par
Maxime Guerin et Benjamin De Closets



RECETTE POUR 30 PIÈCES - CERCLES À TARTELETTES Ø 7,5 H. 2 CM

PÂTE SABLÉE

422 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
176 g de sucre glace
70 g de poudre d'amande (fine)
5 g de sel
246 g de **Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
82 g d'œuf

Sabler la farine, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande avec le beurre. Ajouter les œufs et mélanger brièvement. Mettre au réfrigérateur.

BISCUIT VANILLE À L'AMANDE TORRÉFIÉE ET AUX ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN

247 g de poudre d'amande (fine)
247 g de sucre glace
23 g d'amidon de maïs
3 g de levure chimique
3 g d'extrait de vanille avec grains
218 g d'œuf
66 g de jaune d'œuf
85 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
158 g de noix de pécan

Torréfier la poudre d'amande. Mélanger toutes les poudres ensemble, ajouter les œufs, les jaunes, la poudre et l'extrait de vanille puis monter au batteur muni d'une feuille. Mélanger la crème avec une partie de l'appareil puis l'incorporer au biscuit. Étaler le biscuit et saupoudrer de noix de pécan hachées.

MASSE GÉLATINE

11 g de gélatine en poudre 200 Bloom
66 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-onde puis réserver au réfrigérateur.

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

180 g d'amande brute entière
419 g de noix de pécan
599 g de sucre
0,6 g de gousse de vanille séchée épuisée
1,2 g de fleur de sel

Cuire les amandes et les noix de pécan au four ventilé à 150°C pendant 17 minutes. Laisser refroidir. Réaliser un caramel à sec brun, débarrasser sur un Silpat® et laisser refroidir. Mixer finement le caramel et la gousse de vanille séchée épuisée puis ajouter les fruits secs torréfiés. Mixer l'ensemble grossièrement. Réserver 1/3 de la masse de côté. Mixer le reste jusqu'à obtenir une texture lisse. Mélanger les deux masses pour obtenir un praliné croustillant puis ajouter la fleur de sel.

VANILLE GRILLÉE EN POUDRE

49 g de gousse de vanille

Cuire les gousses de vanille entières au four ventilé à 140°C pendant 50 minutes. Laisser refroidir puis mixer pour obtenir une poudre bien fine.

NAMELAKA CHOCOLAT BLANC VANILLE GRILLÉE

176 g de lait
31 g de masse gélatine
325 g de chocolat blanc 33%
351 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
18 g de vanille grillée en poudre

Faire bouillir le lait, ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat blanc partiellement fondu mélanger puis mixer afin de parfaire l'émulsion. Ajouter la crème froide et la vanille grillée en poudre. Réserver au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

CRÈME DÉCOR SUBLIME VANILLE GRILLÉE

71 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel® (1)**
71 g de sucre
46 g de masse gélatine
805 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel® (2)**
7 g de vanille grillée en poudre

Faire bouillir le lait et Sublime (1). Ajouter la masse gélatine. Mixer en ajoutant Sublime (2) et la vanille grillée. Réserver au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

DORURE À LA CRÈME

125 g de jaune d'œuf
63 g de lait
63 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITIONS

Qs de noix de pécan
Qs de poudre de vanille

Couper les noix de pécan en fines tranches à l'aide d'une mandoline japonaise puis les faire sécher à l'étuve.

Abaisser la pâte sablée à 2 mm d'épaisseur. Laisser reposer au réfrigérateur. Couper des bandes de 24,5 x 2,5 cm. Foncer des cercles à tartelettes beurrés de 7,5 cm de diamètre. Araser les cercles. Détailler des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre, les disposer dans les cercles en appuyant légèrement pour souder les fonds puis laisser de nouveau reposer au réfrigérateur. Cuire sur Silpain® au four ventilé à 140°C pendant 15 minutes environ. Décercler et dorer les tartelettes à l'aide d'un pinceau. Cuire de nouveau à 140°C pendant 10 minutes environ.

Étaler 850 g de biscuit vanille à l'amande torréfiée dans un Flexipat® puis saupoudrer avec les noix de pécan hachées. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes environ et laisser refroidir. Détailler des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre et mettre au congélateur.

Pocher 35 g de praliné pécan dans les moules demi-sphère de 7 cm de diamètre et mettre au congélateur.

Garnir chaque fond de tartelettes avec 25 g de namelaka vanille grillée légèrement montée.

Poser un disque de biscuit et enfoncer légèrement. Démouler les dômes de praliné et les déposer sur les tartelettes. Monter la crème décor vanille grillée et pocher à l'aide d'une douille pétale n°103 et d'un tourne disque (en partant horizontalement de la base de la demi-sphère de praliné). Saupoudrer la tartelette de poudre de vanille sur un tiers et décorer avec 3 copeaux de noix de pécan.



www.elle-et-vire.com/pro/fr
Elle & Vire Professionnel France
@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

