

TARTE IRIS FRUITS ROUGES



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUERIN



Tarte Iris Fruits Rouges

Recette imaginée par Maxime Guérin



RECETTE POUR 6 PIÈCES - 6 CERCLES À TARTE Ø 20 CM H. 2 CM - 6 CERCLES À TARTE Ø 16 H. 2 CM - 6 MOULES SILIKOMART® ECLIPSE Ø 18 CM

PÂTE SABLÉE

717 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
299 g de sucre glace
119 g de poudre d'amande (fine)
8 g de sel
418 g de **Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
139 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.

CRÈME FONDANTE À L'ESTRAGON

571 g de **Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
456 g de sucre glace
571 g de poudre d'amande (fine)
57 g de fécule de pomme de terre
571 g d'œuf
171 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
3 g d'estragon séché

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre d'amande, la fécule. Incorporer les œufs tempérés au fur et à mesure puis faire de même avec la crème tiède. Ajouter l'estragon séché en poudre.

MASSE GÉLATINE

34 g de gélatine en poudre 200 Bloom
206 g d'eau

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

COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

300 g de purée de fraise
300 g de framboise IQF
300 g de purée de mûre
24 g de sucre (1)
24 g de pectine NH
160 g de sucre (2)

184 g de dextrose
16 g de jus de citron jaune
80 g de masse gélatine
8 gouttes d'arôme de violette

Chauffer à 40°C les purées et les framboises IQF. Ajouter le sucre (1) mélangé à la pectine NH. Faire bouillir puis ajouter le sucre (2) et le dextrose. Faire bouillir et ajouter le jus de citron puis la masse gélatine et les gouttes d'arôme de violette. Débarrasser et laisser refroidir.

CRÈME PÂTISSIÈRE

490 g de lait
122 g de jaune d'œuf
98 g de sucre
24 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
24 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

CRÈME DIPLOMATE

637 g de crème pâtissière
85 g de masse gélatine
41 g de kirsch (facultatif)
637 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**

Lisser la crème pâtissière au fouet, ajouter la masse gélatine fondue puis le kirsch.

Monter la crème et incorporer délicatement à la crème pâtissière.

CRÈME DÉCOR SUBLIME

114 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel® (1)**
114 g de sucre
75 g de masse gélatine
1296 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel® (2)**

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

MONTAGE ET FINITIONS

315 g de fraise IQF
315 g de framboise IQF
315 g de myrtille IQF
150 g de fraise
150 g de framboise
150 g de myrtille fraîche
150 g de mûre

Étaler la pâte sucrée à 2 mm d'épaisseur. Foncer dans les cercles à tarte beurrés puis laisser reposer au réfrigérateur.

Dans chaque fond de tarte, pocher 250 g de crème fondante estragon puis 110 g de fruits rouges décongelés et égouttés. Finir avec 125 g de crème fondante par-dessus puis lisser. Cuire sur Silpain® au four ventilé à 150°C pendant 35 minutes environ (oua fermé). Laisser refroidir avec une feuille de cuisson et une plaque par-dessus pour aplanir les fonds.

Étaler 200 g de compotée de fruits rouge dans des moules palets silicone de 16 cm de diamètre puis mettre au congélateur. Pocher 200 g de crème diplomate dans des moules Silikomart® Eclipse de 18 cm de diamètre. Enfoncer l'insert de compotée de fruits rouges, lisser et mettre au congélateur. Démouler et déposer les palets sur les fonds de tarte. Faire une marque à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre (pour délimiter la fin du pochage au centre du gâteau).

Monter la crème décor. À l'aide d'une douille pétale de 2,3 cm de large (Réf. SN7022), pocher des bandes (190 g de crème environ). Décorer avec des fruits rouges (80 g environ).



f Elle & Vire Professionnel France
@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

