



SIGNATURE
FRUIT

TARTE MYRTILLE YUZU



BRAND
AMBASSADOR

Recette originale de
Philippe RIGOLLOT





RECETTE POUR 4 TARTES DE Ø 180 MM

SABLÉ BRETON

JAUNES D'ŒUFS	96
SUCRE	192
FARINE T65	270
LEVURE CHIMIQUE	9
SEL	2,5
BEURRE EN POMMADE	192

Monter les jaunes avec le sucre.

Lorsque les jaunes sont montés, ajouter le beurre en pommade, puis la farine et la levure chimique tamisées ensemble et le sel.

Étaler à 5 mm sur plaque et laisser reposer avant de cuire.

Cuire à four très doux, 150/160°C clé ouverte en cercle de 18 cm légèrement graissé.

BISCUIT YUZU

PURÉE DE YUZU RAVIFRUIT	30
EAU	87
SUCRE	46
BLANC SÉCHÉ GALLIA	15
JAUNES D'ŒUFS	15
BEURRE FONDU	23
POUDRE D'AMANDES	41
FARINE T65	41
LEVURE CHIMIQUE	1

Monter ensemble la purée, l'eau, le sucre et les blancs séchés.

Quand les blancs sont bien montés, ajouter les jaunes d'œufs.

Puis incorporer le mélange farine, poudre d'amande et levure chimique.

Finir en ajoutant le beurre fondu froid.

Pocher en cercle de 14 cm Ø et cuire à 200°C pendant 6/8 minutes.

COMPOTÉE DE MYRTILLE COLLÉE

PURÉE MYRTILLE RAVIFRUIT	120
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	17
COMPOTÉE DE MYRTILLE RAVIFRUIT	862

Réhydrater la gélatine dans la purée pendant 15 minutes minimum.

Chauffer une partie de compotée de myrtille, incorporer la gélatine réhydratée puis incorporer le reste de compotée.

Couler de suite en moule thermoformé de 14 cm Ø. Congeler.

GANACHE MONTÉE YUZU

CRÈME 35% M.G.	211
SUCRE INVERTI	31
GLUCOSE	31
CHOCOLAT BLANC	106
BEURRE DE CACAO	37
PURÉE DE YUZU RAVIFRUIT	105
CRÈME 35% M.G.	476

Réaliser une ganache avec la crème, les sucres et le beurre de cacao ainsi que le chocolat blanc. Bien mixer.

Ajouter la purée de Yuzu, puis la crème liquide.

Laisser cristalliser 12 heures et monter comme une chantilly.

NAPPAGE PLEIN FRUIT MYRTILLE

PURÉE DE MYRTILLE RAVIFRUIT	285
EAU	150
GLUCOSE	80
PECTINE NH	6
STABILISATEUR À SORBET	3
SUCRE	80
POUDRE SCINTILLANTE ARGENT	0,2

Chauffer à 50°C l'eau, la purée et le glucose.

Ajouter en fouettant le mélange sucre, pectine, stabilisateur et poudre scintillante.

Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum au froid.

Réchauffer, mixer et utiliser à température de 37/40°C.

Poser le palet de compotée sur le disque de biscuit, puis napper le tout.

Le coller sur le sablé avec un peu de ganache montée Yuzu.

Pocher le reste de ganache sur le pourtour.

Décor disque de chocolat blanc et zestes de citron vert.

