



SIGNATURE
FRUIT

T

ARTELETTE
BOURDALOUE REVISITÉE



BRAND
AMBASSADOR

Recette originale de

Philippe RIGOLLOT



g

RECETTE POUR 24 TARTELETTES INDIVIDUELLES

POIRES POCHÉES

CUBES DE POIRE IQF RAVIFRUIT	300
EAU	135
SUCRE	30

Bouillir l'eau, le sucre.

Verser le sirop bouillant sur les poires, réserver au froid.

CONFIT POIRE

PURÉE DE POIRE RAVIFRUIT	292
SUCRE	39
GLUCOSE	19
PECTINE NH	5
JUS DE CITRON	8
POIRES POCHÉES	235

Chauffer à 40°C la purée et le glucose, puis verser le mélange sucre et pectine NH. Donner une ébullition puis ajouter le jus de citron.

Refroidir minimum 4 heures, puis mixer.

Égoutter les cubes de poire pochée et mélanger les deux.

GANACHE MONTÉE

CRÈME 35% M.G (1)	160
GLUCOSE	18
SUCRE INVERTI	18
COUVERTURE LACTÉE	257
CRÈME 35% M.G (2)	445

Chauffer la crème (1), le glucose et le sucre inverti.

Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture hachée, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange, continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer en fin de mélange.

Ajouter la crème à quantité égale (2) dans la ganache et réserver au frais pendant 2 ou 3 heures avant de monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche ou à la spatule.

CRÈME D'AMANDE

POUDRE D'AMANDES	124
BEURRE	124
SUCRE GLACE	124
POUDRE À FLAN	6
ŒUFS	72

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande au beurre pommade puis ajouter la poudre à flan et l'œuf.

Réserver à température ambiante pour une utilisation rapide

PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

BEURRE	170
SUCRE GLACE	127
SEL	3
POUDRE D'AMANDES	42
ŒUFS	71
FARINE T65	85
FARINE T65	213
FÉCULE	35
VANILLE POUDRE	2

Procéder à un premier mélange avec le beurre ramolli, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille, les œufs et la première pesée de farine.

Attention à ne pas monter l'appareil.

Dès que le mélange est homogène, ajouter le reste de farine et la fécule, ceci de façon très brève.

Reposer au froid.

Le fonçage s'effectue en cercles à tartelettes de 8 cm.

NAPPAGE PLEIN FRUIT POIRE

PURÉE DE POIRE RAVIFRUIT	196
EAU	108
GLUCOSE	64
PECTINE NH	4,5
STABILISATEUR A SORBET	2,5
SUCRE	64
PURÉE DE CITRON RAVIFRUIT	10

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

Ajouter en fouettant le mélange sucre, pectine et stabilisateur.

Bouillir le tout 1 minute. Terminer la cuisson en ajoutant la purée de citron.

Refroidir 4 heures minimum au froid.

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

Cuire le fond de tartelette à blanc pendant 10/12 minutes à 150°C puis pocher un fond de crème d'amande.

Finir la cuisson à 170°C pendant 10/12 minutes.

Tasser le fond de crème d'amande à la sortie du four.

À froid garnir de marmelade de poire, lisser jusqu'au bord. Saupoudrer de neige décor.

Poser le dôme de ganache montée nappé poire.

