



TARTE MONT-BLANC



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com



PÂTE SUCRÉE VANILLE

Pour 12 tartes individuelles de 10 cm de diamètre

- 360 g de farine
- 120 g de sucre glace
- 2 g de sel
- 200 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes (torréfiée)
- 80 g d'œuf entiers
- 2 g de vanille en poudre

Mélanger tous les extraits secs dans la cuve du batteur. Ajouter le beurre froid en dés.

Fraser jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Ajouter les œufs jusqu'à l'obtention de la pâte. Réserver au réfrigérateur 24h00.

CRÈME D'AMANDES

- 250 g de poudre d'amandes blanches
- 250 g de sucre glace
- 250 g de beurre (pommade)
- 200 g d'œuf entiers
- 2 g de vanille en poudre

Mélanger dans la cuve du batteur les poudres.

Ajouter le beurre, mélanger, ajouter les œufs entiers. Attention de ne pas trop foisonner la crème d'amandes.

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 510 g lait entier
- 130 g de crème
- 15 g de beurre
- 30 g de jaune d'œuf
- 90 g de sucre semoule

Mélanger les jaunes, l'amidon et un peu de lait froid. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Cuire le tout 2 min après ébullition.

CRÉMEUX CASSIS/DÉBRIS DE MARRONS GLACÉS

- 90 g de sucre
- 5 g de stabilisateur
- 13 g de pectine NH
- 630 g de purée de cassis
- 90 g de jaune d'œuf
- 140 g de beurre

Mélanger à sec le stabilisateur et la pectine NH avec un peu de sucre. Mélanger le reste du sucre avec les jaunes. Cuire la purée cassis à ébullition ajouter le mélange pectine NH, sucre, stabilisateur et jaunes. Laisser frémir. Refroidir à 40 °C et ajouter le beurre et mixer le crémeux.

MONTAGE

Effectuer la veille, la pâte sucrée, la meringue sèche (200 g de sucre 100 g de blanc d'œuf). Pocher la meringue sur des moules demi sphères de 6 cm et sécher 4h à 80°. Le crémeux cassis coulé dans les demi sphères de 3 cm réservé au congélateur.

Foncer la pâte sucrée dans des cercles de 10 cm de diamètre et garnir de frangipane (crème pâtissière + crème amandes) et cuire 30 mn à 150°.

Démouler la demi sphère cassis, mettre au centre de la tarte, recouvrir du tourbillon de meringue.

Réserver au congélateur, finir au tourne disque avec une douille st honoré le Marron Intense®.

Décor : brisure de marrons, et baie de cassis.



MARRON INTENSE®
4/4 = 950 G
CARTON DE 6
RÉF : 1271



BRISURE DE MARRONS
CARTON 2,5 KG
5X2,5 KG
RÉF : 585