



Tarte choco-lactée, abricots, graines de pins, estragon

Cultures
SUCRÉ

Aurélien Trousse

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Pâte sucrée

Beurre doux Elle et Vire "Condé sur Vire" 117 gr
Sucre glace 76 gr
Poudre d'amande blanche 29 gr
Fleur de sel 1 gr
Farine T65 192 gr
Œufs entiers liquide 37 gr

Crèmeux chocolat Bitter lactée/pignon de pin

Crème liquide Elle et Vire "excellence" 35% 500 gr
Sucre semoule 50 gr
Agar agar 2 gr
Pignon de pin 100 gr
Couverture Valrhôna Bitter lactée 39% 116 gr
Couverture Valrhôna Guanaja 70% 58 gr

Chantilly estragon

Crème liquide Elle et Vire "excellence" 35% 250 gr
Sucre semoule 30 gr
Estragon frais 10 gr

Confit d'abricots

Purée de fruits abricots "Boiron" 250 gr
Sucre semoule 25 gr
Pectine Nh nappage 2 gr

Sorbet abricots

Purée de fruits abricot "Boiron" 333 gr
Eau 84 gr
Sucre semoule 64 gr
Glucose atomisé 20 gr
Super neutrose 1 gr

Pignons enrobés

Pignons de pin 125 gr

Sucre semoule 63 gr
Eau 25 gr
Fleur de sel 1 gr

Décor chocolat

Couverture Valrhona Bitter Lactée 39% 650 gr

Décor végétal

Atsina cress 2 bqt

❖ Progression recette par recette

Pâte sucrée

Crémer le beurre, ajouter le sucre glace puis la poudre d'amande blanche, ajouter ensuite la farine, incorporer les œufs quand le mélange est homogène, arrêter le mélange dès que la pâte est agglomérée. Laminer la pâte à 3, la surgeler et détailler des rectangles de 14cm/2.5 cm, cuire sur Sylpain. Réserver au sec.

Crèmeux chocolat Bitter lactée/pignon de pin

Torréfier les pignons de pins, une fois froid les mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Chauffer la crème à 60°C, verser en pluie le mélange sucre semoule agar-agar, porter à ébullition, cuire une minute, verser sur la pâte de pignon et les couvertures hachées, mixer, couler en cadre, laisser cristalliser à 4°C.

Détailler des rectangles de 10 cm /2.5cm, les ajouter sur leurs moitiés. Réserver.

Chantilly estragon

Mixer tous les ingrédients, réserver au froid, monter au batteur.

Confit d'abricots

Chauffer la purée de fruit abricot à 60 °C, verser en pluie le mélange sucre pectine NH nappage, porter à ébullition, débarrasser, refroidir.

Sorbet abricots

Chauffer l'eau à 40°C, ajouter en pluie le mélange sucre semoule glucose atomisé, à 45°C ajouter en pluie le mélange sucre semoule super neutrose, porter à ébullition, verser sur la purée de fruit abricot, mixer, laisser maturer, surgeler et pacosser.

Pignons enrobés

Réaliser un sucre cuit à 121°C, ajouter les pignons de pin et la fleur de sel, sabler l'ensemble, réserver au sec.

Décor chocolat

Tempérer la couverture Bitter lactée 39%, réaliser des vrilles sur rhodoïde, laisser cristalliser.

❖ Dressage détaillé du dessert

- Mettre en fond d'assiette un rectangle de crèmeux chocolat au lait ajouré, déposer deux plaquettes de pâte sucrée de chaque côté du crèmeux, garnir la partie ajourée du crèmeux avec des pignons de pin sablé et du confit d'abricots. Dresser un aléo de chantilly estragon sur le confit, déposer une vrille en chocolat et une quenelle de sorbet abricot.
- Réaliser des points dans la continuité de la courbe et mettre quelques pluches d'Atsina cress sur la chantilly et le confit d'abricots.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 90 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 13 €