

# Recette

## Tarte Plaisir Fruité

Yann Brys | Meilleur Ouvrier de France  
*Ambassadeur Monde Les vergers Boiron*





# Recette Tarte Plaisir Fruité

Par Yann Brys

Pour 6 tartes de 18.5 x 18.5 cm

Purée de  
pêche blanche  
Les vergers Boiron



Purée de  
pêche de vigne  
Les vergers Boiron



Purée de  
framboise  
Les vergers Boiron



## PÂTE SHORTBREAD

Beurre .....	337 g
Farine ordinaire T55 .....	375 g
Sucre glace .....	165 g
Jaunes d'oeufs .....	22 g
Zestes citron .....	1
Zestes d'orange .....	1
Fleur de sel .....	2 g
Vanille gousse .....	1

Mélanger le beurre pommade avec la vanille grattée, les jaunes, les zestes et la fleur de sel.

Incorporer la farine et réserver au réfrigérateur.  
Pâte étalée à 4 mm détaillée à 18.5 x 18.5 cm.  
Cuisson 165°C pendant 12 min.

## BISCUIT JOCONDE ROSE

TPT .....	250 g
Farine T55 .....	35 g
Oeufs .....	166 g
Blancs d'oeufs .....	112 g
Sucre semoule .....	16 g
Beurre .....	25 g
Sorbitol liquide .....	5 g
Colorant rouge E120 .....	0.5 g
Emulsifiant .....	5 g

Monter au fouet, le TPT, la farine et les œufs.

Ajouter l'émulsifiant.

Monter les blancs avec le colorant et serrer avec le sucre semoule.

Incorporer au premier mélange.

Ajouter le beurre fondu avec le sorbitol.

Feuilles pesées à 600 g sur silpat et silpain déposé en surface.

Cuisson 200°C environ 10/12 min.

## CRÈME À LA PÊCHE

<b>Purée de pêche blanche</b> <b>Les vergers Boiron</b> .....	<b>382 g</b>
<b>Purée de pêche de vigne</b> <b>Les vergers Boiron</b> .....	<b>100 g</b>
Crème de pêche de vigne .....	60 g
Sucre semoule .....	64 g
Gélatine 200 bloom .....	14 g
Eau .....	98 g
Crème fouettée .....	600 g

Mélanger les purées de pêches avec la crème de pêche.

Prélever ¼ et chauffer avec le sucre semoule.

Ajouter la gélatine hydratée, verser sur le restant de la purée et incorporer la crème fouettée.

Lisser la surface du biscuit sur une épaisseur de 5 mm.

Garnir le restant dans les tubes plexi chemisés de rhodoïds de 3 cm de diamètre.

## COMPOTÉE DE FRAMBOISE

### Purée de framboise

Les vergers Boiron .....	1000 g
Sucre semoule .....	80 g
Pectine NH 325 .....	17 g
Gélatine poudre poisson .....	4 g
Eau .....	28 g

Chauffer la purée de framboise, à 40°C ajouter le mélange sucre et pectine NH.

Donner une ébullition et verser sur la gélatine hydratée, refroidir et mixer avant utilisation.

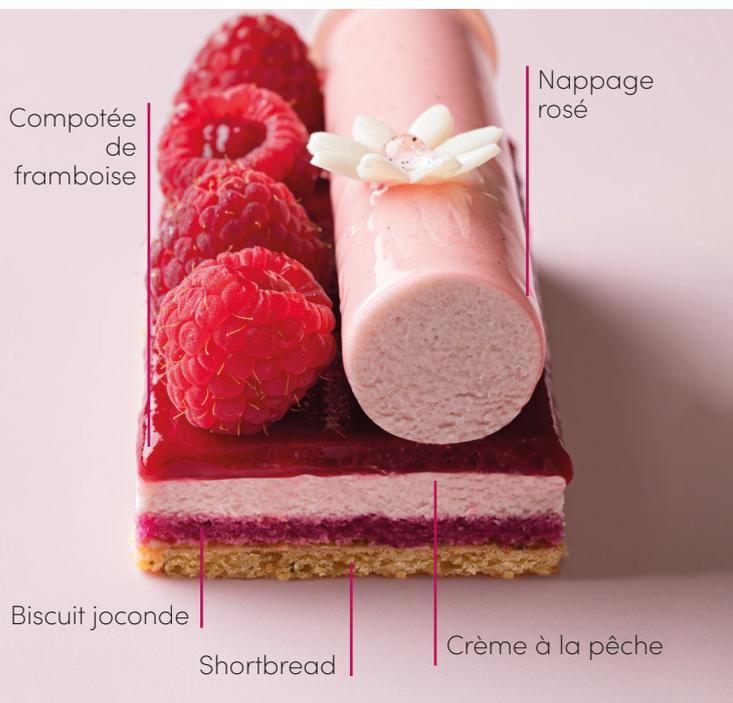
Etaler sur la surface du biscuit recouvert de crème à la pêche avec une règle de 5 mm.

Surgeler et couper des carrés de 17.5 cm x 17.5 cm.

## NAPPAGE ROSÉ

Nappage neutre .....	1500 g
Eau .....	150 g
Glucose .....	150 g
Colorant rouge E120 .....	0.1 g

Chauffer les ingrédients ensemble et pulvériser les tubes de crème à la pêche.



## Montage

Déposer un carré de biscuit joconde sur le shortbread.

Ajouter 4 tubes de crème à la pêche nappés.

Pocher entre chaque la compotée de framboise.

Ajouter les framboises fraîches en retournant une framboise sur deux.

Garnir avec du glaçage les framboises retournées.

Ajouter les fleurs sur les tubes de crème.

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Cultivons l'excellence fruit

---

LES VERGERS  
**BOIRON**



[my-vb.com](http://my-vb.com)

**LES VERGERS BOIRON**  
1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France

**LES VERGERS BOIRON ASIA**  
Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong

**LES VERGERS BOIRON AMERICAS**  
Boiron Americas Inc.  
28-07 Jackson Avenue  
5th Floor, Long Island City  
NY 11101

**LES VERGERS BOIRON UK**  
Boiron UK Limited,  
Becket House,  
1 Lambeth Palace Road,  
London, SE1 7EU  
England

