

Recette

Tartelettes Fleur de Quetsche

Thibault Marchand

Chef Corporate Les vergers Boiron





Recette Tartelettes Fleur de Quetsche

Par Thibault Marchand

Pour 12 pièces

Moules Kit tarte ring Klassik 70 mm de Silikomart

Purée de quetsche
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Abricots IQF
Les vergers Boiron



SABLÉ BRETON

Jaunes d'oeufs	55 g
Sucre	120 g
Beurre	135 g
Sel	3 g
Farine T45	180 g
Poudre à lever	3 g

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre avec le sucre et le sel.

Ajouter les jaunes d'œufs petit à petit.

Tamiser la farine et la poudre à lever puis, ajouter au mélange.

Mélanger le tout afin d'avoir une consistance homogène.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant 2h.

Etaler la pâte à 4mm d'épaisseur, puis détailler des cercles de 7cm diamètre.

Cuire avec les cercles à 180°C jusqu'à légère coloration.

COMPOTÉE DE QUETSCHES & ABRICOTS

Purée de quetsche	50 g
Abricots IQF	10 g
Sucre	80 g
Pectine NH	35 g

Chauffer la purée avec les abricots IQF.

Mélanger les poudres ensemble.

Une fois le mélange chaud et les abricots décongelées, ajouter en pluie le mélange sucre & pectine.

Cuire pendant 2 minutes.

Refroidir et réserver pour le montage.

CRÉMEUX QUETSCHES

Purée de quetsche	210 g
Purée de citron	6.3 g
Eau	63 g
Sucre	75 g
Pectine NH	3.8 g
Amidon de maïs	14 g
Beurre	35 g

Mélanger les poudres ensemble.

Chauffer les purées avec l'eau.

Incorporer les poudres en pluie et bouillir pendant 2 minutes.

Hors du feu, refroidir à 50°C et, ajouter le beurre.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et refroidir rapidement.

Réserver pour le Montage.

GANACHE MONTÉE QUETSCHÉ

Purée de quetsche	62.5 g
Sucre inverti	10 g
Chocolat blanc	42.5 g
Crème entière liquide	105 g
Mascarpone	95 g

Chauffer la purée avec le sucre inverti.
Verser sur le chocolat et mixer.
Ajouter la crème, mixer et incorporer le mascarpone,
mixer de nouveau.
Réserver pendant 24h au réfrigérateur.
Fouetter légèrement.

GLAÇAGE QUETSCHÉ

ATTENTION, ce glaçage ne convient pas pour un passage au congélateur !

Purée de quetsche	300 g
Pectine Slow set	10 g
Sucre	100 g
Glucose	25 g
Sucre inverti	20 g
Masse gélatine	100 g
Acide citrique	5 g
Eau	5 g

Chauffer la purée.
Ajouter le glucose et le sucre inverti.
Mélanger le sucre et la pectine ensemble et les incorporer au
mélange chaud.
Bouillir le mélange.
Ajouter ensuite la masse gélatine et la solution eau/acide.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver au réfrigérateur.



Montage

Garnir chaque cavité du moule Klassik de 30gr de crèmeux quetsche.
Compléter avec de la compotée de quetsches & abricots.
Surgeler.
Démouler et glacer.
Déposer chaque palet sur un sablé breton.
Placer un décor en chocolat en forme de fleur.
Foisonner la ganache montée quetsche.
Pocher la ganache dans le centre.
Décorer avec des fleurs fraîches.

NOTES

Cultivons l'excellence fruit



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