

Recette

Tarte à la pêche blanche et myrtille

Thibault Marchand





Recette Tarte à la pêche blanche et myrtille

Par Thibault MARCHAND

Recette pour 1 tarte Ring Bloom 18cm et 5 tartelettes Ring Bloom 8cm de Silikomart



Purée de pêche blanche
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés



Purée de citron jaune
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés



Purée de myrtille
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés



Myrtille IQF
Les vergers Boiron

PÂTE SUCRÉE

Beurre	150 g
Sucre glace	120 g
Œufs	60 g
Farine T55	300 g
Sel fin.....	2,5 g

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

Ajouter les œufs petit à petit.

Tamiser la farine et le sel, puis ajouter au mélange.

Mélanger le tout afin d'avoir une consistance homogène.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant 2h.

Étaler la pâte à 1.8mm d'épaisseur, puis foncer les cercles.

Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de précuire à 180°C jusqu'à légère coloration.

CRÈME D'AMANDE MYRTILLE

Poudre d'amande	75 g
Beurre	75 g
Cassonade	75 g
Œufs entiers	75 g
Amidon	7,5 g
Myrtille IQF	QS

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la poudre d'amande avec le beurre et la cassonade.

Ajouter les œufs entiers.

Puis terminer en ajoutant l'amidon.

Pocher un fond de crème d'amande dans chaque fond de tartelettes, déposer quelques myrtilles IQF, puis cuire à 175°C jusqu'à légère coloration.

COMPOTÉE PÊCHE BLANCHE

Purée de pêche blanche.....	750 g
Sucre en poudre.....	75 g
Pectine NH	17 g

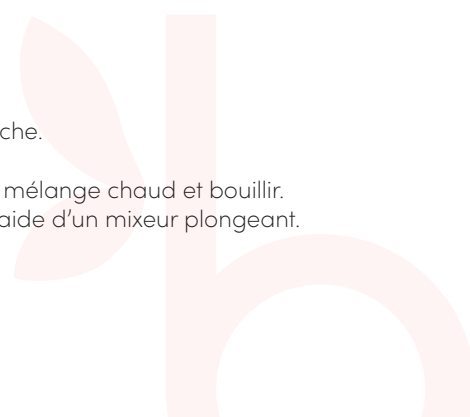
Chauffer la purée de pêche blanche.

Mélanger les poudres ensemble.

Verser les poudres en pluie sur le mélange chaud et bouillir.

Refroidir rapidement et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réserver pour le montage.



CRÉMEUX PÊCHE BLANCHE

Purée de pêche blanche	250 g
Eau	75 g
Purée de citron jaune.....	7,5 g
Sucre en poudre.....	95 g
Pectine NH	5,5 g
Amidon de maïs.....	16,5 g
Beurre.....	45 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.

PAIN DE GÈNES MYRTILLE

Pâte d'amande 60 %	150 g
Sucre semoule	67,5 g
Œufs entiers	47,5 g
Jaunes d'œufs.....	50 g
Albumine	7,5 g
Purée de myrtille	67,5 g
Huile de pépins de raisins	45 g
Crème liquide	3,75 g
Lécithine de soja liquide	1,25 g
Vanille.....	¼
Zeste de citron vert.....	2,5 g
Farine	45 g
Levure chimique.....	3,75 g

Émulsionner la crème, l'huile, la lécithine, la vanille et le zeste dans un bol.
Réhydrater l'albumine avec la purée de myrtilles, puis incorporer au mélange émulsionné.
Mixer la pâte d'amande avec le sucre, les jaunes et les œufs.
Ajouter l'émulsion, puis la farine tamisée avec la levure.
Cuire à 170°C pendant 10 minutes puis 2-3 minutes supplémentaires avec le hourra ouvert.

MOUSSEUX PÊCHE BLANCHE

Crèmeux pêche blanche	500 g
Masse gélatine.....	20 g
Crème montée	150 g

Fondre la masse gélatine avec une partie du crèmeux.
Lisser le reste du crèmeux.
Ajouter la masse gélatine fondue/crèmeux.
Mélanger au fouet.
Ajouter délicatement la crème montée.
Pocher la crème dans les moules.
Placer un disque de biscuit myrtille.
Lisser et surgeler.



Assemblage

Précuire les fonds de tartes.
Pocher la crème d'amandes dans chaque fonds.
Disposer les myrtilles IQF.
Cuire à 175°C.
Laisser refroidir.
Pocher la compotée de pêche blanche et lisser.
Démouler les mousseux et les pulvériser à l'aide d'un mélange 50/50 chocolat blanc et beurre de cacao rose.
Pulvériser ensuite avec du nappage neutre diluer avec 10% d'eau.
Poser les ensuite sur chaque fonds.
Pocher une crème montée à la vanille sur le tour.

Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS
boiron®



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON ASIA

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

