

Recette

Tarte à la Mandarine

Thibault Marchand

Corporate chef Les vergers Boiron





Tarte à la Mandarine

Par Thibault Marchand
Pour 3 tartes



Purée de mandarine
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

PÂTE SUCRÉE

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

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

CRÈME D'AMANDE

Poudre d'amande	100g
Beurre	100g
Cassonade	100g
Œufs entiers.....	100g
Amidon	10g

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 tarte, puis cuire à 175°C jusqu'à légère coloration.

CRÉMEUX MANDARINE

Purée de Mandarine	250g
Eau.....	75g
Purée de citron	7,5g
Sucre en poudre	95g
Pectine NH.....	5,5g
Amidon de maïs.....	16,5g
Inuline	10g
Beurre.....	45g

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.
Couler légèrement sur chaque crème d'amande et surgeler.
Réserver le reste pour le mousseux.

GANACHE CHOCOLAT

Chocolat noir	170g
Crème entière liquide 35%.....	320g
Sucre inverti	20g

Chauffer la crème et le sucre inverti,
Verser en plusieurs fois sur le chocolat,
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et couler sur le crémeux mandarine
Réserver au surgélateur.

CONFIT MANDARINE

Purée de Mandarine	500g
Sucre en poudre	30g
Pectine NH	12g

Chauffer la purée.
Mélanger les poudres ensemble.
Verser les poudres en pluie sur le mélange chaud et bouillir.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Couler sur les ganaches et réserver pour le montage.

MOUSSEUX MANDARINE

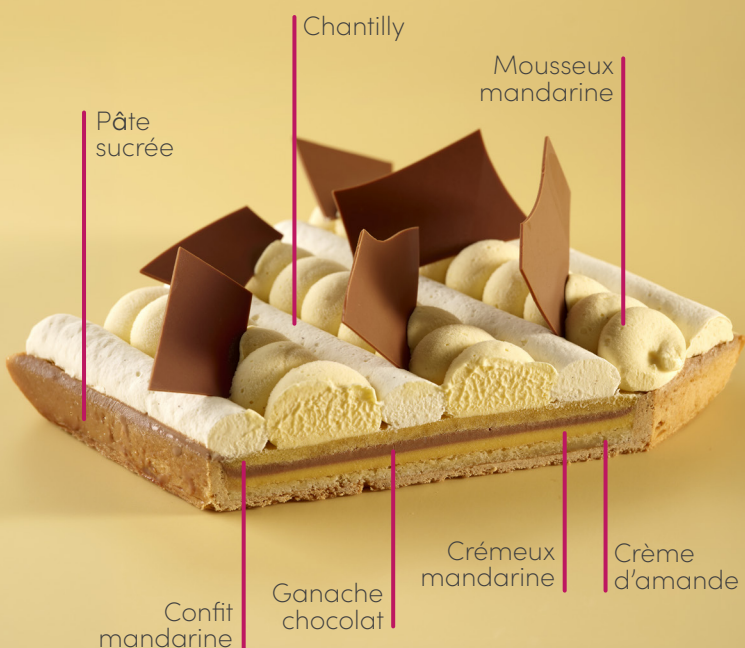
Crémeux mandarine	300g
Crème montée	150g

Prendre le reste de crémeux, le lisser à l'aide d'un fouet et ajouter la crème montée

CHANTILLY

Crème montée	300g
Sucre	20g
Gousse de vanille	1

Foisonner les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une chantilly



Montage

Cuire les fonds de tarte.
Pocher la crème d'amande et cuire jusqu'à légère coloration.
Couler le crémeux mandarine, et surgeler.
Couler la ganache et surgeler.
Couler le confit et surgeler.
Pocher le mousseux et la chantilly.
Décorer avec des décors en chocolat.

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