

Recette

Tarte groseille

Thibault Marchand
Corporate Chef Les vergers Boiron

Entreprise



Certifiée





Recette Tarte groseille

Par Thibault Marchand

Pour 2 tartes de 6 personnes

Groseille IQF
Les vergers Boiron



Purée de groseille
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE

Beurre	150 g
Sucre glace	120 g
Oeufs	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.

Etaler 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

Groseille IQF	QS
Poudre d'amande	75 g
Beurre	75 g
Cassonade	75 g
Oeufs entiers	75 g
Amidon	7.5 g

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 puis

parsemer de groseille IQF.

Cuire à 175°C jusqu'à coloration.

COMPOTÉE GROSEILLE

Purée de groseille	250 g
Groseille IQF	125 g
Sucre en poudre	37.5 g
Pectine NH	4 g

Chauffer la purée et les groseilles IQF.

Mélanger les poudres ensemble.

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

Refroidir rapidement.

Réserver pour le montage.

CRÉMEUX GROSEILLE

Purée de groseille	250 g
Purée de citron jaune	7.5 g
Eau	75 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.

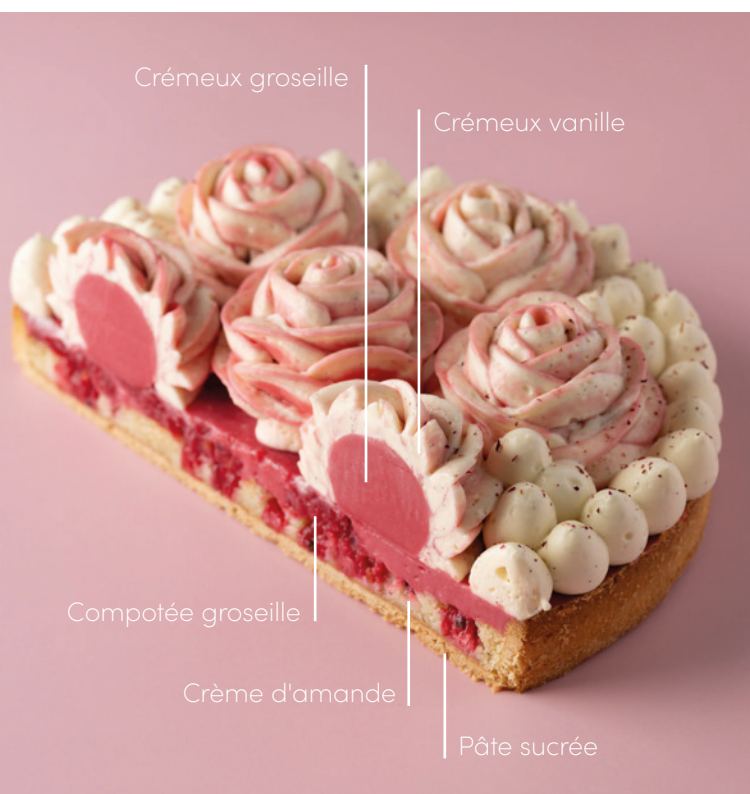
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et refroidir rapidement.

Couler dans des demi-sphère et garder le reste pour le montage.

Réserver pour le montage.

Crème entière 35%	500 g
Sucre	60 g
Jaune d'oeufs	52.5 g
Gousse de vanille	2
Masse gélatine	95 g

Infuser les gousses de vanille grattées dans la crème pendant 30 minutes.
Réaliser une crème anglaise.
Ajouter la masse gélatine.
Chinoiser et mixer.
Réserver au réfrigérateur pendant 24h avant de foisonner.



Montage



Cultivons l'excellence fruit



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 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

LES VERGERS BOIRON ASIA

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