

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

TARTE MIRAGE



FEUILLETAGE 2 TD

Sel	6 g
Eau minérale	100 g
Beurre sec 84%	65 g
Farine T65	220 g
Vinaigre blanc	2 g
Beurre Manié.....	310 g

Faire fondre le sel dans l'eau froide.

Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.

Ajouter le mélange eau/sel.

Faire un mélange rapide et bref.

Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte.

Découper la pâte et faire une mise en forme rectangulaire deux fois plus longue que le beurre manié.

Bien couvrir le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.

*Optionnel : le vinaigre est nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur.

Mettre le beurre manié dans la détrempe puis donner deux tours double avec 6 heures de repos à 2°C entre les tours.

BEURRE MANIÉ POUR «FEUILLETAGE 2 TD»

Beurre sec 84%	220 g
Farine T45	90 g

Au batteur, à l'aide de la feuille, **mélanger** le beurre de tourage et la farine.

Les deux éléments doivent être intimement liés avant d'arrêter le batteur.

Découper le beurre manié et donner une forme rectangulaire.

Couvrir le pâton et réserver au froid positif à 2 °C pendant 6 heures environ.

BISCUIT VIENNOIS CLASSIQUE

Jaunes d'œufs	30 g
Œufs entiers	85 g
Sucre semoule.....	65 g
Blancs d'œufs.....	55 g
Sucre semoule.....	20 g
Farine T45	45 g

Monter les jaunes, les œufs et la grosse quantité de sucre au batteur.

Monter les blancs et ajouter la petite quantité de sucre.

Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine tamisée.

Peser le biscuit régulièrement sur un tapis siliconé.

SIROP D'IMBIBAGE À LA FLEUR D'ORANGER

Eau minérale	150 g
Sucre semoule.....	40 g
Eau de Fleur d'Oranger SOSA	10 g

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Laisser refroidir.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Réserver au réfrigérateur.

CRÈME DIPLOMATE FLEUR D'ORANGER

Lait entier UHT	540 g
Œufs entiers	100 g
Sucre semoule.....	80 g
Amidon de maïs.....	50 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	6 g
Eau d'hydratation	30 g
Eau de fleur d'oranger NOROHY	35 g
Crème UHT 35%	160 g

Porter le lait à ébullition et verser sur le mélange œufs, sucre et amidon. Cuire le tout jusqu'à ébullition.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Refroidir rapidement.

Lisser la crème pâtissière et ajouter l'eau de fleur d'oranger puis incorporer la crème montée.

Utiliser directement.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	180 g
Eau minérale	20 g

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.



TARTE MIRAGE

Amande blanchie effilée **SOSA** QS
Poudre de gousses de vanille
Bio Madagascar **NOROHY** QS
Mirabelles..... 1300 g

Réaliser le feuilletage.

Réaliser le biscuit, étaler 600 g par plaque 40x60 et cuire à 230°C pendant environ 6 minutes au four ventilé.

Préparer le sirop d'imbibage.

Abaisser le feuilletage à 2 mm puis détailler des ronds de 9 cm.

Disposer un disque de feuilletage sur un moule à tarte évasé, retourné de 6 cm de diamètre.

Piquer le fond puis déposer une toile siliconée et une plaque sur le dessus des disques de feuilletage pour éviter le gonflement.

Cuire pendant 40 minutes à 180°C. Laisser refroidir.

Détailler des ronds de biscuit de 6 cm et les imbiber avec le sirop.

Réaliser la crème diplomate puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 mm, dresser 25 g de crème diplomate dans le fond de tarte feuilletée.

Disposer le disque de biscuit imbibé puis dresser de nouveau 25 g de crème diplomate 2/3 mm avant le bord.

Laver puis couper en deux les mirabelles.

Enlever le noyau.

Ranger les mirabelles de manière homogène sur la crème diplomate.

Chauffer le nappage Absolu et l'eau puis napper les mirabelles. Déposer quelques amandes effilées préalablement torréfiées puis parsemer, à l'aide d'une passette, de la poudre de vanille.

