

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## TARTE MIRAGE



POUR 20 PIÈCES

## 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 <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	6 g
Eau d'hydratation .....	30 g
Eau de fleur d'oranger <b>NOROHY</b> .....	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.

