

**NOROHY**

- VANILLE AUBREUÏSE & ENGAGÉE -



## TARTELETTE VANILLE-FRAISE

PAR THE FRENCH PÂTISSIER

POUR 6 TARTELETTES DE 8CM DE DIAMÈTRE

## MATÉRIEL

---

- |                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 fouet                         | 1 pinceau alimentaire                 |
| 1 maryse                        | 1 balance                             |
| 1 spatule coudée                | 1 thermomètre sonde                   |
| 1 cul de poule                  | Des poches à douille                  |
| 1 couteau d'office              | Du papier cuisson                     |
| 1 rouleau à pâtisserie          | 1 moule Silikomart demi-sphère 3 cm   |
| 1 mixeur plongeant              | 1 moule Silikomart Globe              |
| 1 casserole                     | 6 cercles à tartelettes ronds de 8 cm |
| 1 batteur ou un robot pâtissier | 1 moule Silikomart Mini Dots          |



## OPTIONNEL

- |                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 2 réglettes de 2 mm d'épaisseur  | 1 tapis micro-perforé         |
| 1 râpe (Microplane®) ou un tamis | 1 tapis à génoise en silicone |
| 1 lot d'emporte-pièces lisses    | de 28x38 cm avec rebords      |
| 1 plaque micro-perforée          |                               |



## PÂTE SUCRÉE VANILLE

### INGRÉDIENTS

Beurre à température ambiante.....	60 g
Sucre glace.....	40g
Poudre d'amande.....	17 g
Sel.....	0,5 g
Œuf à température ambiante.....	25 g
Farine blanche T55.....	120 g
Extrait de vanille (optionnel).....	1 g

Pour vous donner toutes les chances d'obtenir une pâte parfaite, on vous encourage vivement à parcourir notre dossier pâte sucrée avant de vous lancer dans cette préparation.

**Crémer** le beurre et le sucre glace au robot muni de la feuille.

**Ajouter** la poudre d'amandes et le sel, puis l'œuf et l'extrait de vanille en filet en continuant de mélanger à moyenne vitesse. À cette étape, le mélange n'est pas homogène, c'est normal.

**Ajouter** la farine en une fois.

**Mélanger** jusqu'à obtenir une pâte amalgamée.

**Déposer** la pâte sur le plan de travail et la fraser à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dès qu'elle est homogène, **cesser** de la travailler pour éviter d'activer le gluten. Elle conservera ainsi toute sa tenue et sa friabilité.

**Étaler** la pâte à 2 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Pour un résultat parfait, utiliser deux règles de 2 mm d'épaisseur que l'on trouve dans les magasins de bricolage.

**Laisser** prendre au frais.

**Beurrer** légèrement les cercles à tartelette. Une fine couche suffit, il ne doit pas y avoir de morceaux de beurre.

**Détailler** 6 fonds de pâte de la taille des cercles à tartelette.

À l'aide d'une règle et d'un couteau bien aiguisé, **réaliser** ensuite des bandes un peu plus larges que la hauteur des cercles.

**Déposer** chacun des fonds sur le tapis de cuisson (si possible perforé), lui-même déposé sur la plaque (elle aussi si possible perforée).

**Disposer** sur chaque fond un cercle à tartelette.

**Ajouter** une bande à chacun de ces fonds de pâte.

**Ébarber** le surplus de pâte dépassant du cercle.

**Congeler** les fonds de pâte crus pendant 10 minutes afin de s'assurer qu'ils ne bougent pas à la cuisson.

Passé ce temps, **préchauffer** le four à 150°C et placer la grille à mi-hauteur.

**Cuire** les fonds de pâte 20 minutes.

**Petite astuce de chef** : si les bords des fonds de tarte présentent des imperfections après cette première cuisson, les raper délicatement à l'aide d'une Microplane® ou un tamis.

## DORURE

---

### INGRÉDIENTS

Jaune d'œuf.....	20 g
Crème liquide.....	5 g

*En dehors de l'aspect esthétique, la dorure permet d'isoler la pâte de l'humidité qu'apportent les différentes garnitures.*

**Mélanger** les jaunes et la crème.

À l'aide du pinceau, **appliquer** une fine couche de ce mélange sur les fonds de tartelette précuits, refroidis et décerclés.

**Cuire** de nouveau les fonds de tartelette dorés 10 minutes à 150°C



## BISCUIT MOELLEUX AMANDE VANILLE & FRAISES FRAÎCHES

---

### INGRÉDIENTS

Beurre.....	26 g
Poudre d'amande.....	166 g
Sucre glace.....	120 g
Œufs.....	200 g
Extrait de vanille.....	8 g
Blancs d'œufs.....	120 g
Sucre poudre.....	40 g
Farine T55.....	40 g
Fraises fraîches.....	250 g

**Préchauffer** le four à 160 °C en chaleur tournante.

**Faire fondre** le beurre et le réserver à température ambiante.

Dans un cul de poule, **mélanger** la poudre d'amande, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. **Fouetter** jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

**Monter** à vitesse moyenne les blancs d'œufs tempérés dans la cuve du robot avec le fouet. Lorsque les blancs deviennent mousseux, incorporer environ un tiers du sucre.

**Ajouter** le reste de sucre en 2 fois, jusqu'à l'obtention d'une texture souple. Ne pas monter les blancs trop fermes car ils auront du mal à s'incorporer avec le premier mélange.

A l'aide d'une maryse, **incorporer** un tiers des blancs montés dans le premier mélange.

Puis **ajouter** le reste des blancs en deux fois, en mélangeant toujours délicatement à la maryse.

**Ajouter** la farine tamisée puis le beurre fondu tiédi.

**Étaler** l'appareil sur un tapis à génoise à rebords en silicone de 28x38 cm préalablement graissé (ou bien sur un

## POUR 6 TARTELETTES DE 8CM DE DIAMÈTRE

tapis lisse en silicone) sur une épaisseur de 8 mm environ.

**Parsemer** de rondelles de fraises fraîches.

**Cuire** environ 12 à 15 min jusqu'à coloration du biscuit. Le biscuit doit rester bien moelleux.

**Réserver** votre biscuit sur grille. Une fois refroidi, poser une feuille de papier cuisson (ou un tapis silicone) sur le biscuit et le retourner. Décoller délicatement le premier tapis de cuisson.

**Détailler** le biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 7cm de diamètre.

**Filmer** au contact et réserver au frais ou au congélateur jusqu'à utilisation.



## CONFIT DE FRAISE

### INGRÉDIENTS

Fraises bien mûres (ou 100 g de purée de fraises + 100 g de fraises fraîches) .....200 g  
Jus de citron jaune..... 10 g  
Sucre..... 20 g  
Pectine NH nappage ..... 4 g

**Verser** les fraises et le jus de citron dans une grande casserole et les faire compoter à feu moyen pendant 4 à 5 minutes.

**Bien mélanger** le sucre et la pectine dans un bol.

Lorsque les fraises ont rendu du jus et commencent à se déliter, **verser** hors du feu les poudres en pluie et bien mélanger afin de les incorporer sans faire de grumeaux.

**Porter** le tout à ébullition à feu doux. *Attention, le confit a tendance à accrocher au fond de la casserole, il faut mélanger*

*quasiment continuellement, sinon c'est une casserole brûlée assurée ! Pour une grande quantité, cuire le tout jusqu'à 104°C.*

Pour une quantité moindre, faire le test de l'assiette, bien connu des adeptes de confitures maison. Ce test consiste à mettre une assiette au frigo. Pour vérifier la bonne consistance du confit, en verser une demi-cuillère à café sur l'assiette bien froide et la tourner à la verticale. Si le confit coule de manière très visqueuse, c'est qu'il est à bonne consistance. S'il coule trop vite, il sera liquide une fois froid.

**Débarrasser** le confit dans un cul de poule.

**Mixer** au mixeur plongeant si vous souhaitez qu'il ait une texture uniforme.

**Couler** le confit dans des moules demies-sphères de 3 cm de diamètre (compter 1 demie-sphère par tartelettes).

**Lisser** à l'aide d'une spatule coudée et congeler au moins 6 heures.

**Filmer** le reste de confit au contact et le réserver au frigo jusqu'à complet refroidissement (environ 3 heures).

Au moment de l'utiliser, **lisser** le confit au fouet.

## CRÉMEUX BASILIC

### INGRÉDIENTS

Lait.....	80 g
Crème liquide entière .....	80 g
Basilic frais .....	7 g
Jaunes d'oeuf .....	50 g
Sucre.....	20 g
Gélatine en poudre.....	4 g
Eau froide .....	24 g

La veille, **faire bouillir** le lait et la crème.

**Hacher** grossièrement le basilic et le verser dans la casserole, hors du feu.

**Laisser** infuser une nuit au frais, en prenant soin de couvrir la casserole.

Le lendemain, **hydrater** la gélatine dans l'eau froide.

**Mélanger** le jaune d'oeuf et le sucre.

**Réchauffer** le mélange lait-crème-basilic, puis mixer au mixeur plongeant.



**Chinoiser** en pressant bien pour récupérer le maximum de liquide.

**Verser** en filet les liquides sur le mélange jaunes-sucre, en fouettant continuellement afin de ne pas cuire les jaunes.

**Reverser** le tout dans la casserole et cuire l'ensemble à feu doux comme une crème anglaise (à la nappe, soit 85°C).

Hors du feu, **ajouter** la gélatine essorée.

**Mixer** à l'aide d'un mixeur plongeant.

**Réserver** dans un récipient allant au frais, bien filmé au contact, jusqu'à complète cristallisation (au moins 3 heures).

Au moment de l'utiliser, **lisser** le crèmeux au fouet

## MOUSSE VANILLE FROMAGE BLANC

### INGRÉDIENTS

Gélatine en poudre.....	4 g
Eau froide (1) .....	24 g
Jaunes d'œuf.....	40 g
Gousse de vanille de Madagascar .....	1

Extrait de vanille (optionnel).....	5 g
Sucre.....	80 g
Eau (2).....	28 g
Fromage blanc entier (40% de matière grasse) ou yaourt grec .....	200 g
Crème liquide entière.....	320 g

## POUR 6 TARTELETTES DE 8CM DE DIAMÈTRE

**Hydrater** la gélatine dans l'eau froide (1) pendant 10 minutes.

**Monter** la crème bien froide jusqu'à une texture souple (bec d'oiseau, pas plus).

Dans une casserole, **verser** l'eau, le sucre, la gousse de vanille grattée et l'extrait de vanille.

**Cuire** à 120°C.

Pendant ce temps, **blanchir** les jaunes au batteur au fouet en vitesse maximum.

Lorsque le sirop est à température, **réduire** la vitesse du batteur pour verser le sirop en filet sur les jaunes, puis remettre en vitesse rapide.

**Faire fondre** la masse gélatine au micro-ondes.

Une fois l'appareil à bombe tiède, **ajouter** la gélatine fondue et continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement.

**Verser** la pâte à bombe sur le fromage blanc et mélanger le tout délicatement à la maryse afin de ne pas faire tomber l'appareil.

**Ajouter** la crème fouettée en deux fois et mélanger toujours à la maryse. Il est normal que la mousse ait une texture très souple, presque liquide, elle figera au froid grâce à la gélatine.



### Astuce de chef :

Pour renforcer le goût de vanille, faire infuser la gousse de vanille grattée dans la crème froide pendant 24 heures. Retirer la gousse avant de fouetter la crème.

Vous pouvez aussi ajouter de l'extrait de vanille en complément, ou même utiliser deux gosses au lieu d'une pour plus de gourmandise !

## GEL VANILLE

---

### INGRÉDIENTS

Eau .....	200 g
Extrait de vanille .....	2 g
Sucre.....	40 g
Pectine NH.....	7 g
Jus de citron.....	4 g

**Faire chauffer** l'eau et l'extrait de vanille dans une casserole.

**Mélanger** le sucre et la pectine dans un bol.

## POUR 6 TARTELETTES DE 8CM DE DIAMÈTRE

Quand l'eau commence à chauffer (vers 50°), **verser** le mélange sucre-pectine en pluie dans l'eau tout en fouettant. Porter à ébullition.

Hors du feu, **ajouter** le jus de citron et mélanger.

**Laisser** refroidir puis réserver au réfrigérateur, filmé au contact.

**Réchauffer** à 40°C environ pour l'utilisation.



## GLAÇAGE MIROIR FRAISE

### INGRÉDIENTS

Sucre.....	100 g
Sirop de glucose.....	100 g
Purée de fraises.....	65 g
Crème entière liquide.....	55 g
Inspiration fraise <b>VALRHONA</b> .....	100 g
Gélatine en poudre.....	8 g
Eau froide .....	48 g

**Hydrater** la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

**Verser** le sucre, le glucose et la purée de fraises dans une casserole et donner une bonne ébullition (pour une grande quantité, porter à 103°C).

Dans un grand verre doseur (étroit et haut), **verser** le chocolat Inspiration Fraise et la crème liquide.

**Verser** le sirop à 103°C sur le chocolat et la crème, puis ajouter la gélatine.

**Mixer** à l'aide d'un mixeur plongeant, en prenant soin de ne pas incorporer d'air.

**Filmer** au contact et réserver au réfrigérateur.

Au moment de l'utilisation, **réchauffer** le glaçage à 28°C (méthode du trempage, voir plus bas).

**Mixer** de nouveau au mixeur plongeant, en prenant soin de ne pas incorporer d'air.

**Astuce de chef** : vous pouvez aussi utiliser ce glaçage pour le couler sur un entremets. Dans ce cas, le chauffer à 32°C.



## GEL VANILLE

---

### INGRÉDIENTS

Eau .....	200 g
Extrait de vanille .....	2 g
Sucre.....	40 g
Pectine NH.....	7 g
Jus de citron.....	4 g

**Faire chauffer** l'eau et l'extrait de vanille dans une casserole.

**Mélanger** le sucre et la pectine dans un bol.

Quand l'eau commence à chauffer (vers 50°), **verser** le mélange sucre-pectine en pluie dans l'eau tout en fouettant. Porter à ébullition.

Hors du feu, **ajouter** le jus de citron et mélanger.

**Laisser** refroidir puis réserver au réfrigérateur, filmé au contact.

**Réchauffer** à 40°C environ pour l'utilisation.

**Mixer** à nouveau au mixeur plongeant, sans faire de bulles.



## ASSEMBLAGE

---

### MONTAGE DU DÔME

**Détendre** le crémeux basilic au fouet.

**Remplir** les moules Globe aux  $\frac{3}{4}$  de crémeux basilic.

**Taper** les moules sur le plan de travail afin d'ôter toutes les bulles.

**Ajouter** la demie-sphère de confit de fraise congelée au cœur du crémeux et lisser le crémeux à ras-bord à l'aide d'une spatule coudée.

**Réserver** le montage au congélateur

jusqu'à complète congélation (6 heures minimum).

**Assembler** la mousse fromage blanc.

**Garnir** les moules «Mini Dots» de mousse au fromage blanc aux  $\frac{3}{4}$ .

**Tapoter** le moule pour retirer les bulles d'air.

**Passer** un cure-dents ou une pointe de couteau le long de la rainure de la petite cavité afin que la mousse épouse bien la forme du moule.

**Disposer** l'insert crémeux/confit congelé au cœur de la mousse.

**Lisser** à ras à l'aide d'une spatule coudée.

**Réserver** le montage au congélateur jusqu'à complète congélation (6 heures minimum).

**Conserver** le surplus de mousse au frais, dans un récipient filmé au contact ou dans des verrines. Ou la mouler dans des moules à utiliser plus tard et congeler.

**Important :** Après le montage, il vous restera beaucoup de mousse, c'est normal. Il est très difficile de faire une pâte à bombe avec une quantité moindre. N'hésitez pas à l'utiliser dans un autre dessert ou à la manger à la cuillère avec des fruits frais !

## MONTAGE DE LA TARTELETTE

QS d'éclats d'amandes

100 g de fraises fraîches

**Disposer** un point de confit au fond de la tartelette.

**Disposer** un disque de biscuit en appuyant légèrement.

A l'aide d'une poche sans douille, **disposer** une fine couche de crémeux basilic sur le biscuit.

A l'aide d'une autre poche sans douille, **compléter** de confit de fraise jusqu'à hauteur du fond de tartelette.

**Lisser** à l'aide d'une spatule coudée.

**Chauffer** le glaçage miroir à 28°C. Mixer au mixeur plongeant en faisant attention à ne pas faire de bulles.

**Démouler** les dômes de mousse fromage blanc/vanille et les piquer de 2 cure-dents. Attention, il ne faut pas qu'ils soient givrés, cela empêcherait le glaçage de tenir sur le dôme.

**Les plonger** délicatement dans le glaçage en prenant soin de ne pas mettre de glaçage dans la cavité centrale.

**Essuyer** le surplus de glaçage en les passant sur du papier cuisson.

**Disposer** les dômes sur les tartelettes puis retirer les cure-dents.

**[Autre méthode de glaçage :** disposer les dômes sur une grille, protéger la cavité centrale avec un emporte-pièce préalablement filmé, verser le glaçage sur tout le tour, et ôter la protection].

**Ajouter** des éclats d'amande sur le tour de la tartelette.

**Détailler** de fines tranches de fraises (environ 2 mm) et les disposer côte à côte sur une assiette.

A l'aide d'un emporte pièce de 4 cm (taille de la cavité des moules Mini-dots), **détailler** les fraises en cercles.

**Déposer** les fraises sur la cavité de mousse.

A l'aide d'une poche sans douille, **couler** du gel vanille sur les fraises.

**Laisser** décongeler 3 heures au frais.

**Sortir** les tartelettes du frigo 15 minutes avant dégustation.



## LES CONDITIONS DE CONSERVATION

---

### PÂTE SUCRÉE VANILLE

Conservation **crue** en boule, abaissée ou foncée : plusieurs semaines

**au congélateur**

Conservation **cuite** : plusieurs semaines

**au congélateur**

Conservation **cuite** : une semaine

**à température ambiante.**

### BISCUIT MOELLEUX VANILLE FRAISE

Conservation 4 jours **cuit**, filmé au contact, **au frais**

Conservation plusieurs mois, **cuit**, filmé au contact et congelé

### CONFIT FRAISE

Conservation 72 heures **au frais**

Conservation plusieurs semaines **au congélateur**

### CRÉMEUX BASILIC

Conservation 48 heures **au frais**

Conservation plusieurs semaines **au congélateur**

### MOUSSE FROMAGE BLANC VANILLE

Conservation 72 heures **au frais**, pour utilisation en verrine ou avec des fruits

### GEL VANILLE

Conservation 10 jours **au frais**, filmé au contact

Conservation plusieurs mois **au congélateur**

### GLAÇAGE FRAISE

Conservation 10 jours **au frais**, filmé au contact

Conservation plusieurs mois **au congélateur**

### TARTELETTE TERMINÉE

Conservation 48 heures **au frais**

Meilleure si consommée dans les 12 heures suivant le montage





## QUI EST THE FRENCH PÂTISSIER ?

*Derrière The French Pâtissier, il y a Mehdi, un Lyonnais qui a fait de sa passion pour la pâtisserie et du partage son métier. Issu d'une formation scientifique, c'est au cours de son doctorat en astrophysique que Mehdi commence à pâtisser et se découvre une passion. Finalement, il décide de troquer sa casquette d'astrophysicien pour celle de chef pâtissier en se formant dans les plus grandes maisons, aux côtés de chefs de renom (Cédric Grolet, Cyril Lignac ou encore Maxime Frédéric).*

*Doté d'une créativité débordante et animé par la volonté de transmettre et d'échanger avec d'autres passionnés, Mehdi décide de créer son blog [thefrenchpatissier.com](http://thefrenchpatissier.com) pour partager ses conseils ainsi que ses créations innovantes. Depuis, son projet s'est développé avec l'ambition de faire vivre la pâtisserie autour du partage et de l'éveil des sens.*