



TARTELETTES EXOTIQUES

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

DIFFICULTÉ : ● ● ○ ○

TEMPS DE REPOS : 12H

RECETTE POUR 4 TARTELETTES

RECETTE FRUITS ROUGES & Co.

FRUITS
ROUGES
& Co.

1 Pâte sucrée

85 g Beurre
76 g Sucre glace
1,5 g Sel
42 g Oeufs
27 g Poudre d'amandes
168 g Farine

- Dans un bol, travaillez le beurre pour qu'il devienne bien crémeux.
- Ajoutez le sucre glace, mélangez doucement, puis incorporez les œufs un par un.
- Terminez en ajoutant les ingrédients secs (farine, poudre d'amandes, sel).
- Une fois la pâte prête, enveloppez-la et laissez-la reposer au frais à +4°C.

2 Compotée mangue passion

17 g Purée de mangue FRUITS ROUGES & Co.
44 g Purée de fruit de la passion FRUITS ROUGES & Co.
11 g Glucose
2,2 g Pectine NH
11 g Sucre semoule
84 g Cubes de mangue surgelés FRUITS ROUGES & Co.
1 Citron vert

- Faites chauffer les purées de fruits à 60°C avec le glucose et la gousse de vanille grattée.
- Incorporez le mélange sucre-pectine tout en remuant, puis portez à ébullition.
- Ajoutez les cubes de mangue surgelés, laissez cuire 3 minutes, puis retirez du feu.
- Réservez à température ambiante et ajoutez les zestes d'un demi-citron juste avant de l'utiliser.

3 Crèmeux passion

15 g Purée de fruit de la passion FRUITS ROUGES & Co.
8 g Jaunes d'œufs
8 g Oeufs
8 g Sucre semoule
0,3 g Gelatine 200 blooms
1,63 g Eau
8 g Beurre

- Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide et chauffez la purée de fruit de la passion.
- Mélangez les œufs, les jaunes et le sucre, puis incorporez-les à la purée chaude. Faites cuire jusqu'à ébullition.
- Versez le mélange sur la gélatine et le beurre, puis mixez pour obtenir une texture lisse. Réservez au frais (+4°C) jusqu'à utilisation.

4 Praliné amandes et noix de coco

15 g Eau
40 g Sucre semoule
30 g Amandes entières
30 g Noix de coco rapée (1)
36 g Noix de coco rapée (2)
QS Huile de pépins de raisin

- Torréfiez la noix de coco râpée (1) 15 minutes à 150°C.
- Faites cuire l'eau et le sucre à 116°C, puis ajoutez les amandes et mélangez hors du feu pour sabler. Chauffez à nouveau jusqu'à obtenir une masse homogène.
- Laissez refroidir sur une plaque, puis mixez les amandes caramélisées avec la noix de coco torréfiée (1) jusqu'à une pâte lisse (max. 38°C).
- Incorporez un peu de noix de coco râpée (2) et un peu d'huile de pépins de raisin si nécessaire, pour la texture et réservez.

5 Ganache montée noix de coco

75 g Purée de noix de coco FRUITS ROUGES & Co.
1,5 g Gélatine 200 blooms
9 g Eau
15 g Chocolat blanc
40 g Mascarpone
75 g Crème entière 35%

- Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide et faites fondre le chocolat blanc.
- Faites bouillir la purée de noix de coco dans une casserole, puis versez-la sur le chocolat fondu. Mélangez bien. Ajoutez la gélatine fondue, mixez, puis intégrez le mascarpone et la crème froide. Mixez à nouveau jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Réservez la préparation au frais (+4°C) pendant au moins 12 heures avant utilisation.

6 Montage

1 Citron vert

- Foncez les cercles avec la pâte sucrée (étape 1), laissez-les reposer 15 minutes au frais (+4°C), puis enfournez-les à 150°C pendant 20 minutes.
- Garnissez les fonds de tartelettes avec 25 g de praliné amande-coco (étape 4), réservez 15 minutes au frais, puis ajoutez 35-40 g de compotée mangue/passion (étape 2) en lissant bien.
- Montez la ganache (étape 5) au batteur pour obtenir une texture ferme, puis utilisez une douille spirale pour réaliser un pochage élégant sur les tartelettes à l'aide d'un plateau tournant. Prenez une cuillère parisienne chaude pour creuser un petit creux au centre de chaque tartelette, là où vous viendrez déposer la garniture. Pour la touche finale, saupoudrez de zestes de citron et garnissez le creux avec un peu de crèmeux passion (étape 3).

Bonne dégustation !