

Tarte clémentine kalamansi RAVIFRUIT

RECETTE POUR 4 TARTES
PAR PHILIPPE RIGOLLOT



INGRÉDIENTS

Confit clémentin

- 8 g de gélatine poudre 200 Bloom
- 56 g de purée mandarine
- 536 g de compotée clémentine

Mousse Kalamansi

- 9,2 g de gélatine poudre 200 Bloom
- 108 g de purée kalamansi
- 100 g de blancs d'œufs
- 45 g de sucre
- 76 g de glucose
- 200 g de crème 35 %
- 262 g de crémeux kalamansi

Mélange pour pistolet jaune

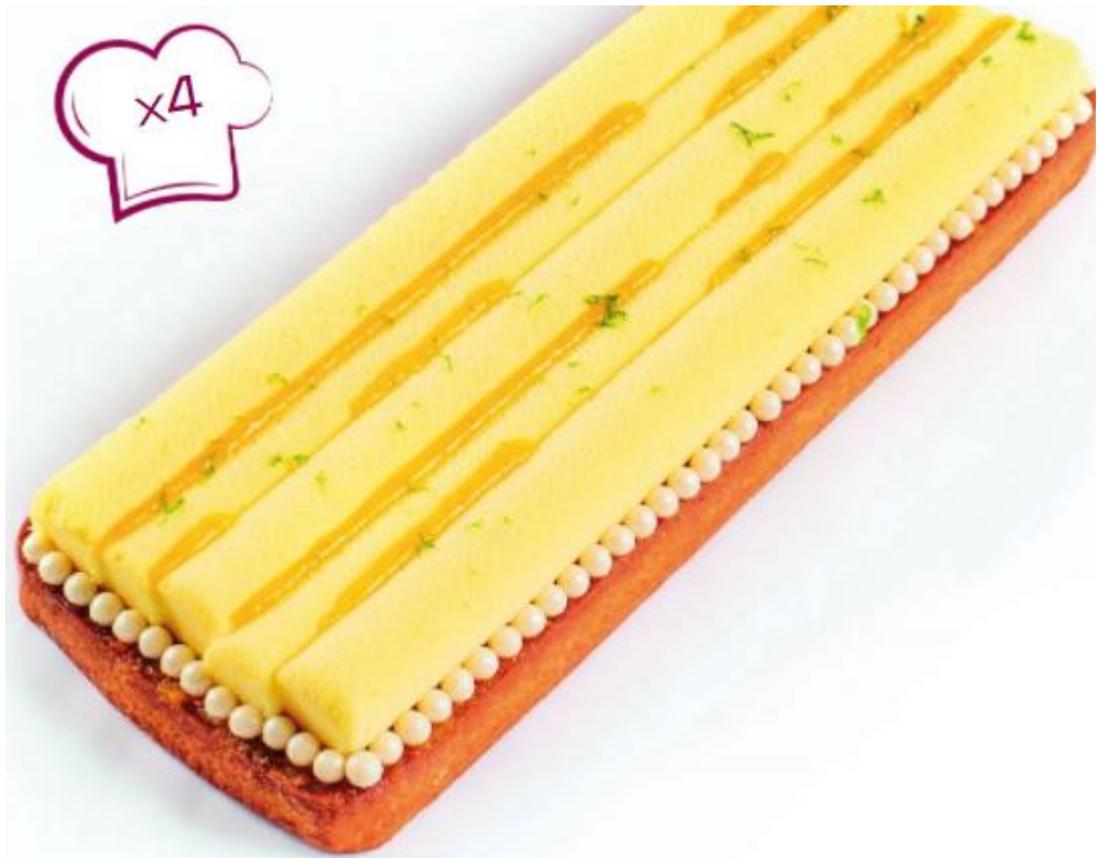
- 120 g de beurre de cacao
- 1,2 g de colorant liposoluble jaune
- 279 g de couverture ivoire

Pâte sucrée aux amandes

- 182 g de beurre
- 137 g de sucre glace
- 3 g de sel
- 46 g de poudre d'amandes
- 76 g d'œufs
- 91 g de farine T65
- 228 g de farine T65
- 38 g de fécule

Appareil amandes

- 193 g de poudre d'amandes
- 193 g de beurre
- 193 g de sucre glace
- 10 g de poudre à flan
- 112 g d'œufs



PRÉPARATION

Confit clémentin

Réhydrater la gélatine poudre avec la purée de mandarine. Fondre à 50 °C la gélatine, puis l'incorporer à la compotée de clémentine. Réserver au froid. Mélanger avant utilisation.

Mousse Kalamansi

Réhydrater la gélatine avec la purée de kalamansi. Chauffer au bain marie les blancs d'œufs avec les sucres jusqu'à 60 °C, puis monter au batteur au fouet jusqu'à refroidissement. Monter la crème texture mousseuse. Fondre la gélatine à 50 °C puis l'incorporer au crémeux. Régler la température à 25/30 °C. Ajouter un peu de meringue, puis la crème montée et finir par le reste de meringue. Couler de suite dans les moules et congeler.

Mélange pour pistolet jaune

Fondre le beurre de cacao à 50 °C, puis verser le colorant, mixer. Verser sur la couverture ivoire et mixer le tout. Utiliser à 35/40 °C.

Pâte sucrée aux amandes

Procéder à un premier mélange avec le beurre ramolli, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et la première pesée de farine. Attention à ne pas monter l'appareil. Dès que le mélange est homogène, ajouter le reste de farine et la fécule, ceci de façon très brève. Reposer au froid. Étaler à 2,5 et foncer les tartes.

Appareil amandes

Mélanger ensemble le sucre glace, la poudre d'amandes et la poudre à flan au beurre pompadour puis ajouter les œufs. Attention de ne pas faire monter le mélange. Réserver.

MONTAGE

Couler la mousse kalamansi dans les moules, puis congeler. Cuire à blanc les fonds de tarte (150 °C pendant 15 minutes). Garnir les tartes cuites avec 175 g d'appareil amandes et disposer 65 g de suprêmes de clémentine. Cuire le tout à 175 °C pendant 12/15 min. À la sortie du four, tasser légèrement l'appareil amandes et laisser refroidir. Garnir avec 150 g de confit clémentine Démouler la mousse kalamansi et pulvériser dessus le mélange pistolet jaune pour un effet velours. Déposer délicatement sur le confit et ranger des perles croustillantes ivoire tout autour.