



Tarte revisitée Fraise Pandan



LA PÂTE SABLÉE

Ingrédients	Pour une tarte de 22 cm de diamètre (8 personnes)
beurre froid en cubes	120 g
sucre semoule	100 g
sel	3 g
farine T55	250 g
œuf	50 g (1 œuf)

LE BISCUIT JOCONDE

blancs d'œufs	200 g
sucre	50 g
amandes en poudre	110 g
sucre glace	110 g
beurre doux	25 g
farine de blé T45	30 g
œufs	150 g

CONFIDENTIEL, NE PAS DIFFUSER





Tarte revisitée Fraise Pandan



LA CRÈME PANDAN

gélatine	4 g + 24g d'eau ou 2 feuilles
crème fleurette	300 g
mascarpone	200 g
extrait de pandan	15 g
chocolat blanc	80 g

LA COMPOTÉE DE FRAISE

purée de fraise	225 g
sucre blanc	60 g
pectine NH	6 g
jus de citron	20 g

CONFIDENTIEL, NE PAS DIFFUSER





Tarte revisitée Fraise Pandan



LA PÂTE SABLÉE

1. Réalisez un sablage avec le beurre (coupé en petits morceaux), la farine, le sucre et le sel. Il s'agit de pétrir avec la feuille du robot jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à du sable, sans gros morceaux de beurre. Le pétrissage se fait à vitesse lente.
2. Ajoutez l'œuf.
3. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Débarrassez la pâte de la cuve, faites une boule et aplatissez-la légèrement. Filmez la pâte et laissez-la reposer au frais 30 minutes environ (ou 5-10 min au congélateur).
5. Une fois le temps de repos passé, préchauffez le four à 180 °C, chaleur tournante.
6. Étalez la pâte sur une épaisseur de 2/3 mm et foncez votre cercle à tarte. Faites cuire sur un tapis micro perforé (vous n'aurez pas besoin de la piquer).
7. Placez au congélateur 1h.
8. Faites cuire environ 15-20 minutes jusqu'à coloration de la pâte.



LE BISCUIT JOCONDE

1. Préchauffez le four à 180 °C en chaleur tournante.
2. Mélangez le sucre glace, la poudre d'amande et la farine.
3. Faites fondre le beurre.
4. Ajoutez les œufs aux poudres, mélangez au fouet pour épaissir le mélange.
5. À part, montez les blancs et serrez-les avec le sucre (incorporez le sucre à mesure que les blancs prennent du volume).
6. Incorporez 1/3 des blancs au mélange afin de détendre l'appareil. Ajoutez le reste et continuez de mélanger délicatement.
7. Incorporez le beurre fondu.
8. Coulez le biscuit sur une plaque.
9. Cuire 12 minutes environ.



LA CRÈME PANDAN

1. Hydratez la gélatine avec l'eau. Si vous utilisez des feuilles, hydratez-les dans un grand volume d'eau froide. Si vous utilisez de la poudre, hydratez la gélatine dans 6 fois son poids en eau froide, et laissez gonfler pendant 10-15 minutes au frigo.
2. Portez la crème à ébullition.
3. Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat pour réaliser l'émulsion. Cette méthode vous garantit une belle texture lisse et brillante.
4. Ajoutez la gélatine hydratée et l'extrait de pandan et mixez le tout.
5. Coulez dans un plat type plat à gratin pour que la crème refroidisse plus vite.
6. Faites prendre au froid plusieurs heures pour que la crème soit bien froide. Quand elle a une température proche de 4 degrés, vous pouvez la monter puis la pocher sur votre tarte (dans l'idéal, réalisez la crème la veille).



CONFIDENTIEL, NE PAS DIFFUSER





Tarte revisitée Fraise Pandan



LA COMPOTÉE DE FRAISE

1. Mélangez le sucre et la pectine pour éviter la formation de grumeaux.
2. Si vous utilisez des fraises entières : faites cuire les fraises dans une casserole en les écrasant grossièrement avec un fouet. Quand elles ramollissent, passez-les au tamis, et faites chauffer la purée que vous venez d'obtenir avec le jus de citron.
3. Si vous utilisez de la purée de fraises : faites chauffer la purée et le jus de citron, quand ils sont chauds, ajoutez le mélange sucre et pectine puis mélangez en continu à l'aide de votre fouet.
4. Continuez de cuire la compotée jusqu'à ébullition, sans cesser de mélanger pendant 1 minute. Débarrassez dans un autre contenant et faites refroidir.



LE MONTAGE

1. Une fois votre fond de tarte cuit, déposez un disque de biscuit joconde dans votre fond de tarte.
2. Détendez puis pochez de la compotée de fraises. Lissez jusqu'à ras bord.
3. Faites prendre au froid le temps de monter la crème au pandan (fouet à main ou à l'aide du fouet du robot). Pour savoir si elle est montée correctement, vous devez voir les traces du fouet et elle doit se tenir tout en ayant une texture souple.
4. Pochez harmonieusement votre crème sur la tarte avec la douille de votre choix.
5. En saison, disposez des demi fraises et décorez à votre convenance.



Bonne dégustation !



Vous avez aimé cette animation pâtisserie ?
Découvrez les autres ateliers et perfectionnez votre technique !
Retrouvez toutes les prochaines dates sur www.candicebakes.com.
Pour les escape cakes & ateliers privés, réservez votre créneau par email :
contact@candicebakes.com
À bientôt !



CONFIDENTIEL, NE PAS DIFFUSER

