



TARTELETTE AUX FRAISES
AVEC DE LA CRÈME
STRAWBERRY TARTLETS WITH
CREAM

Miquel Guarro
Chef Pâtissier et consultant en pâtisserie
Pâtissier Chef and pastry consultant.



TARTELETTE AUX FRAISES AVEC DE LA CRÈME

STRAWBERRY TARTLETS WITH CREAM

Recette pour 16 individuelles

PRÉPARATION DES FRAISES

Fraises congelées PONTHER 1200g

Placer les fraises PONTHER dans un bol en métal et le filmer correctement. Cuire les fraises à la vapeur à 100°C pendant 25 minutes. Verser le résultat dans une passoire et séparer le jus de la pulpe. Laisser égoutter pendant quelques heures au réfrigérateur.

CRUMBLE AU YOGURT

Matière grasse au beurre 82%	45g
Fleur de sel	1.3g
Sucre blanc	45g
Farine d'amande	45g
Farine de riz	50g
Blanc d'œuf pasteurisé	6.5g
Levure chimique	0.3g
Chocolat blanc 35% cacao	22g
Pâte d'amande grillée	35g
Yaourt	6g

Mélanger le beurre froid coupé en dés avec le sel, le sucre, le blanc d'œuf et les farines. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte compacte, refroidir en rouleau et râper sur une grille fine. Former des rochers et cuire à 160°C - 15 minutes avec la ventilation ouverte. Mettre dans un bol le chocolat non fondu avec la pâte et le yaourt. Verser le crumble chaud dessus et mélanger avec une spatule. Refroidir et conserver dans un récipient hermétique.

COMPOTE DE FRAISE

Moule pomponet de 3cm de diamètre

Fraises congelées PONTHER	200g
Purée de fraise PONTHER	65g
Purée de citron vert PONTHER	35g
Sucre blanc	55g
Pectine NH	2g
Zeste de citron vert PONTHER	0.5g
Feuille de gélatine 1/5	15g

Dans une casserole, mélanger les fraises PONTHER avec les purées PONTHER. Mélanger le sucre avec la pectine et l'ajouter au mélange. Porter le tout à ébullition, cuire à feu doux pendant une minute et ajouter la gélatine préalablement hydratée. Râper le zeste de citron vert sur la recette et travailler légèrement le mélange avec un mixeur plongeant. Laisser gélifier dans un récipient filmé à ras et au réfrigérateur. Casser le gel et remplir les moules. Congeler.

MOUSSE LEGÈRE AU CHOCOLAT BLANC ET VANILLE

Eau	110g
Gousse de vanille	1 unité
Acide citrique dissous	0.2g
Sel fin	1g
Feuille de gélatine 1/5	30g
Chocolat blanc 35% cacao	250g
Crème semi-montée	380g

Porter à ébullition l'eau avec la gousse de vanille et laisser infuser pendant 20 minutes. Filtrer l'infusion et peser à nouveau l'eau. Dissoudre la gélatine préalablement hydratée avec le sel et l'acide citrique. Ajouter le mélange sur le chocolat blanc partiellement fondu et émulsionner correctement à l'aide d'un mixeur plongeant. Vérifier que le mélange soit à environ 32°C. Aérer la ganache avec la crème semi-montée. Mettre dans une poche à douille.

Recipe for 16 individual servings

STRAWBERRY PREPARATION

Frozen PONTHER Strawberries 1200g

Place the PONTHER strawberries in a metal bowl and cover it properly. Steam the strawberries at 100°C for 25 minutes. Pour the result into a sieve to separate the juice from the pulp. Allow it to drain for a few hours in the refrigerator.

YOGURT CRUMBLE

Butter fat 82%	45g
Salt	1.3g
White sugar	45g
Almond flour	45g
Rice flour	50g
Pasteurized Egg White	6.5g
Baking powder	0.3g
White chocolate 35% cocoa	22g
Toasted Almond paste	35g
Yogurt	6g

Mix cold, diced butter with salt, sugar, egg white, and flours. Knead until you have a compact dough, roll it out, and grate it on a fine grid. Form rocks and bake at 160°C for 15 minutes with the fan open. In a bowl, mix the unmelted chocolate with the dough and yogurt. Pour the hot crumble over it, mix with a spatula. Cool and store in an airtight container.

STRAWBERRY COMPOTE

3cm diameter pastry mold

Frozen PONTHER Strawberries	200g
PONTHER Strawberry puree	65g
PONTHER Lime puree	35g
White sugar	55g
NH Pectin	2g
PONTHER Lime zest	0.5g
Gelatin sheet 1/5	15g

In a saucepan, mix PONTHER strawberries with PONTHER purees. Mix sugar with pectin and add it to the mixture. Bring it to a boil, simmer for a minute, and add previously hydrated gelatin. Grate lime zest over the recipe and lightly work the mixture with an immersion blender. Let it gel in a covered container in the refrigerator. Break the gel and fill the molds. Freeze.

LIGHT WHITE CHOCOLATE AND VANILLA MOUSSE

Water	110g
Vanilla Bean	1 unit
Dissolved citric acid	0.2g
Fine salt	1g
Gelatin sheet 1/5	30g
White chocolate 35% cocoa	250g
Semi-Whipped cream	380g

Boil water with vanilla bean, let it infuse for 20 minutes. Filter the infusion and weigh the water again. Dissolve hydrated gelatin with salt and citric acid. Add the mixture to partially melted white chocolate and emulsify with an immersion blender. Ensure the mixture is around 32°C. Aerate the ganache with semi-whipped cream. Put it in a piping bag.

TARTELETTE AUX FRAISES AVEC DE LA CRÈME

STRAWBERRY TARTLETS WITH CREAM

MERINGUE A LA FRAISE

Purée de fraise PONTHER	185g
Albumine	15g
Xanthane	0.5g
Dextrose	85g
Sucre	85g
Purée de citron vert PONTHER	30g
Feuille de gélatine 1/5	15g

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant la purée de fraise, l'albumine, la xanthane et les sucres. Chauffer le mélange à environ 60°C. Ajouter la purée de citron vert et la gélatine préalablement hydratée. Monter à vitesse rapide jusqu'à obtenir une texture consistante. Mettre dans une poche à douille avec une douille cannelée.

NAPPAGE À LA FRAISE

Sucre	100g
Dextrose	45g
Pectine NH 325	4g
Purée de fraise PONTHER	225g
Sirup de glucose DE 44	55g
Sucre inversi	35g
Feuille de gélatine 1/5	9g
Acide citrique dissous à 50%	1.4g

Mélanger la pectine avec le sucre et le dextrose. Ajouter le mélange à l'eau de fraises en pluie tout en remuant avec une cuillère. Ajouter le glucose et le sucre inversi et porter à ébullition. Verser l'acide citrique, mélanger vigoureusement et arrêter la cuisson. Dissoudre la gélatine préalablement hydratée au bain-marie. Passer au tamis fin et laisser refroidir dans un bol filmé à ras. Utiliser à 45°C.

BAIN DE TARTELETTE

Chocolat 35% cacao	390g
Couverture de chocolat Manjari 64% cacao	20g
Huile de tournesol	180g

Ajouter l'huile au chocolat fondu avec la pâte. Enrober à 35°C.

MONTAGE

Fraises	
Pousse de menthe	

Déposer 30 grammes de mousse de crème à l'intérieur du moule. Mettre 15 grammes de crumble sur la mousse de crème et insérer le cœur de compote de fraise. Finir de remplir avec plus de mousse, lisser et congeler. Démouler et napper le montage avec le bain de Dulcey. Avec le même bain, velouter légèrement. Monter la meringue et la distribuer sur un silpat. Peindre la meringue avec le nappage à la fraise. Placer la meringue peinte sur le premier montage. Décorer avec les fraises et les pousses de menthe.

STRAWBERRY MERINGUE

PONTHER Strawberry puree	185g
Albumin	15g
Xanthan Gum	0.5g
Dextrose	85g
Sugar	85g
PONTHER Lime puree	30g
Gelatin sheet 1/5	15g

Blend strawberry puree, albumin, xanthan gum, and sugars with an immersion blender. Heat the mixture to around 60°C. Add lime puree and previously hydrated gelatin. Whip at high speed until you get a consistent texture. Put it in a piping bag with a fluted tip.

STRAWBERRY GLAZE

Sugar	100g
Dextrose	45g
NH Pectin 325	4g
PONTHER Strawberry puree	225g
Glucose syrup DE 44	55g
Inverted sugar	35g
Gelatin Sheet 1/5	9g
Acide citrique dissous à 50%	1.4g

Dissolve pectin with sugar and dextrose. Add the mixture to strawberry water while stirring with a spoon. Add glucose and inverted sugar, bring to a boil. Pour citric acid, mix vigorously, and stop cooking. Dissolve hydrated gelatin in a double boiler. Pass through a fine sieve and let it cool in a covered bowl. Use at 45°C.

TART SHELL BATH

35% cocoa chocolate	390g
Manjari chocolate couverture 64% cocoa	20g
Sunflower oil	180g

Add oil to melted chocolate with the dough. Coat at 35°C.

ASSEMBLY

Strawberries	
Mint sprouts	

Place 30 grams of cream mousse inside the mold. Put 15 grams of crumble on the cream mousse and insert the strawberry compote center. Finish filling with more mousse, smooth, and freeze. Unmold and glaze the assembly with Dulcey bath. With the same bath, lightly velour. Whip the meringue and distribute it on a silpat. Paint the meringue with strawberry glaze. Place the painted meringue on the first assembly. Decorate with strawberries and mint sprouts.