



Tartelette rouge

Red Tart

Antonio Bachour
Chef pâtissier
Pastry chef



PONTHIER
une histoire de fruit

Tartelette rouge Red Tart

POUR 12/15 PORTIONS - 6 CM DE DIAMÈTRE

PÂTE SABLÉE

Beurre	180 g
Sucre glace	97 g
Sel	QS
Farine d'amande	45 g
Œufs entiers	71 g
Farine	400 g
Colorant alimentaire rouge en poudre à base d'eau	4 g

Préchauffer le four à 160°C/325°F. Dans le bol d'un robot pâtissier équipé d'une feuille, couper le beurre en petits cubes et le placer dans un bol. Ajouter la farine, le sucre, le sel et la farine d'amande et battre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Mélanger l'œuf avec le colorant rouge. Ajouter l'œuf et pétrir le mélange jusqu'à ce qu'il forme une boule. Abaisser la pâte à une épaisseur de 1/8 de pouce (environ 0,3 cm) entre deux feuilles de papier cuisson, couvrir d'un film plastique et réfrigérer pendant 20 minutes. Beurrer des petits moules à tartelettes et détailler des ronds de pâte. Abaisser la pâte et ébarber chaque moule, congeler pendant au moins 1 heure avant de faire cuire au four pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

FRANGIPANE AMANDE ET VANILLE

Beurre mou	137 g
Pâte d'amande 70%	266 g
Œufs	137 g
Gousse de vanille	2
Zeste de citron	1
Fécule de maïs	68 g

Mélanger le beurre mou avec la pâte d'amande et la fécule de maïs. Ajouter les œufs et le reste des ingrédients et mélanger 1 minute à faible vitesse. Répartir la crème d'amandes dans la tarte et faire cuire au four pendant 8-10 minutes puis laisser refroidir.

CRÈME CHOCOLAT BLANC LITCHI FRAMBOISE ET ROSE

Feuilles de gélatine argent	6,5 g
Purée de litchi, framboise à la rose PONTHER	210 g
Sirop de glucose	10 g
Chocolat Inspiration framboise	264 g
Chocolat blanc 35%	100 g
Crème épaisse/double crème, froide	392 g

Faire tremper la gélatine argent dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'elle soit ramollie ; presser l'excès d'eau et mettre de côté. Dans une petite casserole, porter à ébullition la purée de litchi framboise à la rose PONTHER et le sirop de glucose. Ajouter la gélatine et remuer pour la dissoudre. Placer le chocolat dans un bol. Verser le mélange chaud sur le chocolat et fouetter jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter la crème froide et mixer avec un mixeur manuel pour émulsionner. Déposer sur le dessus la frangipane amande vanille jusqu'aux ¾ de la tarte. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

PANNA COTTA FRAMBOISE

Yaourt grec	150 g
Feuilles de gélatine argent	6 g
Crème épaisse	75 g
Sucre	45 g
Purée de framboise PONTHER	260 g

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'elle soit ramollie ; presser l'excédent d'eau et réserver. Porter à ébullition la crème, la purée de framboise PONTHER et le sucre et ajouter la gélatine pour la faire fondre complètement. Verser sur le yaourt et mélanger avec le mixeur plongeant. Verser sur le dessus du crèmeux et réserver au réfrigérateur.

COMPOTE LITCHI FRAMBOISE À LA ROSE

Purée de litchi framboise à la rose PONTHER	160 g
Sucre inverti	80 g
Sucre	20 g
Pectine NH	8 g
Purée de citron 100% PONTHER	5 g
Framboises fraîches	200 g

Chauffer à 35°C la purée de litchi framboise à la rose PONTHER, les framboises fraîches et le sucre inverti et ajouter le mélange sucre pectine NH. Porter à ébullition pendant 1 minute. Ajouter la purée de citron 100% PONTHER. Verser uniformément dans des moules de 20 g. Mettre au congélateur jusqu'à utilisation.

MONTAGE

Déposer le confit sur la panna cotta, décorer de fruits rouges.

SERVES 12/15 PORTIONS - 6 CM DIAMETER

SABLE DOUGH

Butter	180 g
Confectioner's sugar	97 g
Salt	SQ
Almond flour	45 g
Whole eggs	71 g
Flour	400 g
Red food color water base powder	4 g

Preheat oven to 160°C/325°F. In the bowl of a stand mixer fitted with a paddle attachment, cut the butter into small cubes and place in a bowl. Add the flour, sugar, salt and almond flour and beat until the mixture resembles breadcrumbs. Mix egg and color. Add the egg and bring the mix together until it forms a ball. Roll dough to 1/8-inch thickness between two parchment paper, cover in plastic wrap and refrigerate for 20 minutes. Butter small tart molds and cut dough to fit. Line and trim each mold and freeze for at least 1 hour before baking for about 15 minutes until lightly golden.

ALMOND VANILLA FRANGIPANE

Butter soft	137 g
Almond paste 70%	266 g
Eggs	137 g
Vanilla bean	2
Lemon zest	1
Cornstarch	68 g

Mix the soft butter with the almond paste and cornstarch. Add the eggs and rest of ingredients and mix 1 minute in low speed. Pipe almond cream into the tart and bake for 8-10 minutes and let cool down.

LYCHEE RASPBERRY AND ROSE WHITE CHOCOLATE CREMEUX

Silver gelatin sheets	6.5 g
PONTHER lychee raspberry and rose purée	210 g
Glucose syrup	10 g
Raspberry Inspiration chocolate	264 g
White chocolate 35%	100 g
Heavy cream/double cream, cold	392 g

Soak silver gelatin in ice water until softened; squeeze out excess water and set aside. In a small pot, bring the PONTHER lychee raspberry and rose purée and glucose to a simmer. Add gelatin and stir to dissolve. Place chocolate in a bowl. Pour hot mixture over chocolate and whisk until smooth. Add cold cream and process with a hand blender to emulsify. Pipe on top the almond vanilla frangipane until ¾ of the tart. Keep in the fridge to set 30 minutes.

RASPBERRY PANNA COTTA

Greek yogurt	150 g
Silver gelatin sheets	6 g
Heavy cream	75 g
Sugar	45 g
PONTHER raspberry purée	260 g

Soak gelatin in ice water until softened; squeeze out excess water and set aside. Bring the cream, the PONTHER raspberry purée and sugar to a boil and add gelatin to melt completely. Pour over the yogurt and mix with the hand blender. Pour on top of the crèmeux and keep in the fridge to set.

LYCHEE RASPBERRY AND ROSE COMPOTE

PONTHER lychee raspberry and rose purée	160 g
Invert sugar	80 g
Sugar	20 g
Pectin NH	8 g
PONTHER lemon 100% purée	5 g
Fresh raspberries	200 g

Heat the PONTHER lychee raspberry and rose purée, fresh raspberries and invert sugar to 35°C and add the sugar pectin NH mix. Bring to boil for 1 minute. Add the PONTHER lemon 100% purée. Pour evenly into 20 g molds. Freeze until ready for use.

ASSEMBLY

Place the berries confit on top the panna cotta, decorate with berries.