

Tarte baba fraise-citronnelle

Recette pour 4 tartes Ø 20 cm



Jonathan IDIART
Chef Pâtissier



Pâte sucrée fondante

225 g	Beurre d'incorporation DGF Service
156,5 g	Sucre glace
87,5 g	Œufs entiers
337 g	Farine courante
62,5 g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
37,5 g	Fécule de pomme de terre
2,5 g	Sel fin

- Au batteur, à la feuille, mettre le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre glace. Incorporer les œufs entiers progressivement.
- Finir en ajoutant la farine, la poudre d'amandes, la féculé et le sel.
- Étaler à 2 mm entre deux feuilles de cuisson.
- Foncer les cercles à tarte. Faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 18 minutes.

Pâte à baba

500 g	Farine courante
200 g	Sucre semoule
10 g	Sel fin
12,5 g	Levure biologique
220 g	Œufs coquille
90 g	Lait entier
200 g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Service

- Au batteur, au crochet, mélanger la farine avec le sel, le sucre et la levure.
- Incorporer les œufs entiers et le lait. Pétrir jusqu'à que la pâte se décolle de la cuve.
- Incorporer le beurre précédemment mis en pommade.
- Finir de pétrir jusqu'à décollement de la pâte. La pâte ne doit pas dépasser 20°C.
- Dresser 300 g de pâte dans des cercles Ø 16 cm.
- Laisser un apprêt d'environ 1h15 à 26°C.
- Faire cuire au four ventilé à 175°C, environ 25 minutes.

Sirop à baba fraise-citronnelle

24 g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
144 g	Eau pour gélatine
1000 g	Fraises fraîches
1000 g	Eau
800 g	Sucre semoule
3	Bulbes de citronnelle

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Centrifuger les fraises. Dans une casserole, faire bouillir le jus de fraises, l'eau, le sucre et la citronnelle préalablement découpée en rondelles.
- Couvrir et laisser infuser environ 20 minutes.
- Ajouter la gélatine hydratée préalablement fondue.
- Chinoiser puis utiliser entre 40°C et 50°C. Laisser imbiber le baba.

Compotée de framboise-groseille

552 g	Purée de framboise sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
36 g	Jus de citron DGF service
45 g	Sucre semoule
12 g	Pectine 325 NH
6 g	Agar agar
276 g	Groseilles surgelées DGF Cœur Sauvage
276 g	Framboises Mecker surgelées DGF Cœur Sauvage

- Dans une casserole, faire chauffer à 45°C la purée de framboise et le jus de citron.
- Incorporer le sucre préalablement mélangé avec la pectine et l'agar agar.
- Ajouter les groseilles et les framboises surgelées. Laisser cuire 2 minutes.
- Mixer le reste de l'appareil puis réserver au froid positif.

Montage et finition

QS	Chocolat Le Blanc 30% DGF Royal
1000 g	Fraises fraîches
QS	Pousses de Véné cress
QS	Pointes de meringue

- Chablonner les fonds de tarte d'une pellicule de chocolat blanc.
- Étaler un peu de compotée framboise-groseille dans les fonds de tartes.
- Couper les babas imbibés en disques de 2 cm d'épaisseur.
- Déposer un disque de baba dans le fond de tarte.
- Dresser le reste de compotée framboise-groseille.
- Disposer joliment les fraises sur la tarte et décorer avec des pointes de meringue et des pousses de Véné cress.

