

Tarte Abricot Dulcey

PÂTE SABLÉE P125

360 g Beurre
270 g Sucre glace
6 g Sel fin
90 g Poudre d'amandes décortiquées (marcona)
150 g Œufs entiers
180 g Farine (Soledore)
520 g Farine (Soledore)
200 g P125 CŒUR DE GUANAJA

Mélanger le chocolat fondu et le beurre afin de créer un appareil pommade puis ajouter le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et les 180g de farine. Attention à ne pas monter. Dès que le mélange est homogène, ajouter les 520g de farine restant, ceci de façon très brève. Réserver au réfrigérateur quelques heures avant d'étaler. Foncer les tartes et laisser reposer une ½ heure au réfrigérateur. Cuire au four à 145/150°C.

MARMELADE ABRICOT

460 g oreillons d'abricot surgelés
70 g sucre semoule
160 g purée d'abricot
2 g gousse de vanille Tahiti
8 g fécule de pomme de terre
16 g eau
5 g gélatine en poudre
25 g eau

Mélanger l'eau avec la fécule.
Couper les abricots frais en gros cubes.
Mélanger une moitié des cubes d'abricot avec le sucre, la pulpe d'abricot et les gousses de vanille.
Confire durant quelques minutes. Incorporer le mélange eau, fécule et l'autre moitié d'abricots en cubes.
Redonner une ébullition et ajouter la gélatine.
Réserver au réfrigérateur.

CRÉMEUX DULCEY MUGICHA

240 g eau
40 g mugicha
50 g glucose
4 g gélatine en poudre
20 g eau
350 g DULCEY 35%

Faire chauffer le mugicha, et le mettre à infuser dans l'eau bouillie pendant 10 min, chinoiser, rajouter de l'eau si nécessaire pour revenir au poids initial.
Faire chauffer ensemble l'eau, le glucose et la gélatine.
Réaliser une émulsion sur le chocolat en versant le liquide en plusieurs fois, parfaire l'émulsion à l'aide d'un mixer plongeur.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

GEL ABSOLU CRISTAL VANILLE

200 g ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE
80 g eau
3 pièces gousse de vanille Tahiti
20 g jus de citron

Gratter les gousses de vanille et faire infuser dans l'eau chauffée à 50°C.
Laisser refroidir et utiliser le lendemain.
Mixer alors à froid tous les ingrédients ensemble.

