TRISTAN ROUSSELOT

TARTE HALLOWEEN VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR & FLEUR D’ORANGER

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE AU CHARBON
27 g Poudre d'amande blanche
51 g Fécule de pomme de terre
5 g Charbon végétal
179 g Farine T55
1 g Sel fin
90 g Sucre glace
95 g Beurre doux
52 g Œuf entier

BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE
86 g Poudre d'amande blanche
86 g Sucre glace
24 g Farine T55
102 g Œuf entier
75 g Blanc d'œuf
17 g Sucre
4 g Poudre de vanille Bourbon Madagascar - Prova Gourmet
7 g Extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines - Prova Gourmet

PRALINÉ DE COURGE
120 g Graine de courge
60 g Amandes Brutes
119 g Sucre
3 g Fleur de sel

CRÉMEUX POTIMARRON ET FLEUR D’ORANGER
100 g Potimarron
125 g Lait entier, UHT
70 g Jaune d'œuf
40 g Sucre
20 g Amidon de maïs
60 g Crème liquide 35% M.G.
10 g Arôme fleur d'oranger - Prova Gourmet

BAVAROISE À LA VANILLE
82 g Crème liquide 35% M.G.
82 g Lait entier, pasteurisé
9 g Extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines - Prova Gourmet
32 g Jaune d'œuf
19 g Masse gélatine
46 g Chocolat Blanc 28%
229 g Crème liquide 35% M.G.

VOILE DE LAIT À LA FLEUR D’ORANGER
500 g Lait entier, UHT
2 g Agar agar
6 g Masse gélatine
10 g Arôme fleur d'oranger - Prova Gourmet

DÉCOR
200 g Couverture chocolat noir - 72%

Préparation

PÂTE SUCRÉE AU CHARBON
Dans une cuve de batteur munie d'une palette, sabler le beurre coupé en petits cubes avec les poudres. Ajouter ensuite les œufs entiers. Lorsque la préparation s'agglomère, arrêter le mélange, ne pas pétrir. Compléter le mélange à la main si besoin en frasant pour ne pas donner de corps à la pâte. Étaler la pâte à l'épaisseur souhaitée entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Détailler des bandes et réaliser le fonçage dans les cercles microperforés de 8 cm de diamètre. Cuire à 155 °C pendant 20 min. Refroidir.

BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE
Au batteur muni d’un fouet, émulsionner la poudre d'amande et le sucre glace tamisé avec les œufs entiers et Caviani. Ajouter la farine tamisée. Incorporer ensuite les blancs montés et serrés avec le sucre. Peser 800 g de biscuit par plaque de 40 x 60 cm. Cuire à 180 °C pendant 10 min. Détailler des disques de 6 cm et les déposer dans le fond de tarte.

PRALINÉ DE COURGE
Faire griller les amandes et les graines de courge 20 min à 160 °C four ventilé puis refroidir. Réaliser un caramel brun avec le sucre puis verser sur les amandes, les graines de courge et la fleur de sel. Refroidir puis mixer le praliné sans faire chauffer et mettre en poche. Pocher le praliné autour du biscuit.

CRÉMEUX POTIMARRON ET FLEUR D’ORANGER
Faire rôtir le potimarron au four. Lorsqu'il est tendre, le mixer puis le passer au tamis pour obtenir une chair lisse. Faire chauffer le lait puis blanchir les jaunes d’œufs et le sucre, puis ajouter l'amidon de maïs. Verser le lait infusé puis remettre à cuire, réaliser une crème pâtissière, puis mixer avec le potimarron et la fleur d'oranger, puis refroidir. Monter la crème à la texture ferme puis ajouter la crème pâtissière lissée et mettre en poche. Lisser le crémeux à ras dans les fonds de tarte.

BAVAROISE À LA VANILLE
Réaliser une crème anglaise avec la crème, le lait, l'extrait de vanille et les jaunes d’œufs. Incorporer la masse gélatine et le chocolat blanc. Mixer, puis faire refroidir au froid positif à 21 °C. Au batteur muni d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Couler dans les moules Palet silicone de 2 cm x 2 cm - 40 g/moule. Laisser prendre 1 h au réfrigérateur puis congeler. Démouler et déposer sur les tartes.

VOILE DE LAIT À LA FLEUR D’ORANGER
Faire chauffer le lait en ajoutant l'agar-agar puis faire bouillir 2 min. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et la fleur d'oranger, couler à la règle une fine couche. 500 g par plaque de 40 x 60 cm. Détailler des disques de 10 cm de diamètre et les déposer sur les tartes.

DÉCOR
Réaliser la courbe de température du chocolat et étaler une fine couche sur une feuille de papier guitare puis détailler les fantômes. Galber dans une gouttière. Laisser cristalliser puis démouler. Déposer sur le voile de lait à la fleur d'oranger. Dans les fonds de tarte, pocher du praliné graine de courge puis déposer le biscuit, lisser le crémeux potimarron puis déposer le palet de bavaroise vanille, déposer délicatement le voile de lait et terminer avec le décor chocolat.

Les produits associés à cette recette

EXTRAIT DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR

POUDRE DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR

ARÔME
FLEUR D'ORANGER

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com