

Tartelette ganache montée Kalamansi et gelée miel



Pâte sucrée

Farine	500 g
Sucre glace	190 g
Œuf	120 g
Beurre de 1 ^{re} qualité	300 g
Poudre d'amande	60 g
Fleur de sel	2 g
Vanille en poudre (ou extrait)	

PRÉPARATION :

Tamiser la farine puis le sucre glace dans la cuve du batteur, à vitesse moyenne.
 À l'aide de la feuille, mélanger le beurre pour l'assouplir.
 Ajouter dans l'ordre, sans arrêter : sucre glace, amandes poudre, sel, vanille, œuf puis farine.
 Dès que le mélange est homogène, arrêter le mélangeur.
 Diviser la pâte en portions correspondant à une tarte.
 Emballer chaque part en boule aplatie dans du film alimentaire.
 Réserver une nuit au frais.
 Étaler la pâte, sans la retravailler.
 Foncer les cercles et congeler, au minimum 2 heures.
 Cuire selon besoin à 170°C pendant 12 à 18 minutes (suivant votre matériel). Décercler et réserver.

Ganache montée au chocolat au lait

Chocolat au lait (40% de cacao minimum)	400 g
Crème entière 35% MG	480 g
 Purée de kalamansi Léonce Blanc	340 g
Gélatine or feuille	14 g
Crème entière 35% MG	1 L

PRÉPARATION :

Hydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.
 Dans un récipient adapté, faire fondre partiellement le chocolat au lait (bain-marie, tempéreuse ou micro-onde).
 Chauffer la 1^{re} pesée de crème à 85°C.
 Hors du feu, ajouter la gélatine bien égouttée.
 Verser 1/2 de la crème chaude au centre du chocolat haché, en mélangeant à l'aide d'une spatule (pas au fouet) avant de former le noyau de la ganache (début de l'émulsion).
 Continuer en versant lentement la 2^e moitié de crème chaude, toujours en mélangeant à l'aide de la spatule, en partant du centre.
 Bien mélanger.
 À l'aide d'un mixer plongeant, bien à plat au fond du cul-de-poule (pour ne pas incorporer d'air) mixer la ganache.
 Sans arrêter le mixer, ajouter la **purée de kalamansi Léonce blanc**, chauffée à 40°C maxi. Bien émulsionner.
 Ajouter le litre de crème en continuant à mixer le moins possible.
 Corner le cul-de-poule et le filmer au contact. Réserver au frais une nuit.

Gelée miel kalamansi

Gélatine en feuille	10 g
 Purée de kalamansi Léonce Blanc	200 g
Miel peu parfumé	300 g

PRÉPARATION :

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.
 Dans une casserole adaptée, chauffer à feu doux le miel et la **purée de kalamansi Léonce blanc**.
 À 50°C, ajouter la gélatine bien égouttée.
 Bien mélanger, jusqu'à avoir un mélange homogène.
 Laisser refroidir à 20°C, débarrasser en bouteille doseuse.

Dressage

- Chocolat au lait tempéré.
- Fond de tartelette cuits et refroidit.
- Ganache au kalamansi.
- Gelée kalamansi miel.
- Rouleau de rhodoïd de 30 mm.
- Cercle inox de 30 mm de hauteur du diamètre intérieur des fonds cuits.

Chemiser les fonds de tartes cuits de chocolat au lait tempéré.
 Retourner les fonds et égoutter sur grille. Égaliser le bord avant cristallisation.
 Monter la ganache au batteur.
 Garnir les cercles de rhodoïd, puis les remplir de ganache montée. Surgeler.
 Garder une partie de la ganache pour le décor.
 Décercler la ganache montée.
 Garnir les fonds de tarte de ganache surgelée.
 Dresser des petites spirales de tailles différentes
 À l'aide d'une douille petit four, décorer entre les spirales, de points de gelée miel kalamansi. Surgeler jusqu'à mise en vente.

