Tartelettes « Délice de Bourgogne à la vanille Tahitensis »
Pour 12 tartelettes environ

1. ***PÂTE SABLÉE AUX AMANDES***

   600 g de beurre
   9 g de sel
   375 g de sucre glace
   120 g de poudre d'amande brute
   210 g d'œufs entiers
   1000 g de farine

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade, le sel, le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter la poudre d'amande puis les œufs. Terminer par la farine afin de ne pas donner trop de corps à la pâte. Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation (minimum 2 heures).

2. ***BISCUIT PAIN DE GÊNES FRAMBOISE***

   Pour 1 feuille de 1200 g/Pour 1 Flexipat®

   400 g de pâte d'amande à 50%
   550 g d'œufs entiers

85 g de farine
3,5 g de Baking Powder ancel
3,5 g de sel
145 g de beurre noisette
200 g de brisures de framboises

Au batteur, à l'aide de la feuille, travailler la pâte d'amande. Ajouter progressivement les œufs. Retirer la feuille et mettre le fouet. Émulsionner le tout. Ajouter le sel, la Baking Powder et la farine tamisée et terminer par le beurre noisette tiède en 1ère vitesse. Étaler 1180 g par Flexipat®. Parsemer les brisures de framboises et cuire à 170°C pendant 12 à 14 min au four ventilé ou 200°C au four à sole.

3. ***SIROP À LA VANILLE TAHITENSIS***

300 g de sirop à 30°B
100 g d'eau
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

4. ***CONFIT DE CASSIS***

500 g de purée de cassis
225 g de sucre semoule
8 g de pectine NH

Chauffer la purée de cassis avec la moitié du sucre. En parallèle, mélanger l'autre moitié du sucre et la pectine NH. Lorsque la purée est à 45°C verser en pluie fine, le sucre et la pectine NH. Porter à ébullition et mélanger pendant environ 2 min. Refroidir. Laisser prendre avant utilisation.

5. ***CRÈME BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

10 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
50 g d'eau froide
250 g de lait entier
110 g de crème liquide à 35% de M.G.
½ gousse de gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé
90 g de jaunes d'œufs
110 g de sucre semoule
275 g de crème fouettée à 35% de M.G.

Hydrater la gélatine avec les 50 g d'eau froide. Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et la

gousse de vanille Tahitensis fendue et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Verser 1/3 des liquides bouillants sur le mélange jaunes – sucre puis remettre le tout dans la casserole. Cuire jusqu'à la première cloque d'ébullition puis stopper la cuisson en mélangeant et incorporer la gélatine. Laisser refroidir avant d'incorporer délicatement la crème fouettée. Garnir des demi-sphères flexipan de 7 cm de Ø, 50 g par moule et surgeler.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Foncer des moules ou cercles à tartelette. Les cuire à vide avec une caissette dedans à 160°C pendant 20 min environ au four ventilé. Refroidir. Garnir le fond de confit de cassis. Disposer un disque de biscuit pain de Gênes framboise préalablement imbibé de sirop à la vanille Tahitensis. Lisser à ras bord de confit de cassis.
Glacer les dômes de crème bavaroise à la vanille Tahitensis avec du glaçage miroir à chaud neutre ancel, puis déposer sur les tartelettes. Parsemer les bords de pistaches hachées. Décorer le dessus avec des fruits rouges.