Tartelettes Yuzu Fraise
Pour 8 tartelettes de 7 cm

1. ***PÂTE À SABLÉ BRETON***

250 g de beurre pommade
40 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
250 g de sucre
5 g de sel
150 g de jaunes d'oeufs
10 g de Baking Powder ancel
375 g de farine

Mélanger le beurre, l'arôme, le sucre, les jaunes et le sel au batteur à la feuille, ajouter la farine et la levure chimique tamisés ensemble. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 6 mm d'épaisseur puis détailler 15 fonds de 6,5 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes de 7 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles légèrement graissés à l'Agent de démoulage Ouragan ancel puis cuire environs 12 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Décercler puis laisser refroidir.

2. ***CROUSTILLANT YUZU-CHOCOLAT BLANC***

250 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel
10 g d’Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé

Ramollir le fourrage croquant au micro-ondes puis ajouter l’arôme. En mélangeant, la masse va se raffermir. Etaler la masse entre deux demies feuilles de papier cuisson sur 2 mm d’épaisseur. Réfrigérer puis découper des disques de fourrage croquant avec un emporte pièce de 7 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

3. ***BAVAROISE À LA FRAISE***

200 g de purée de fraise
150 g de chantilly sucrée à 10%
15 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé

Incorporer la gélatine bovine en poudre dans la purée de fraise en fouettant énergiquement. Ajouter la crème fouettée en deux fois. Répartir la bavaroise dans des cercles de 7 cm de Ø. Surgeler puis retirer les cercles.

4. ***BAVAROISE AU YUZU***

100 ml de lait
20 g de sucre
20 g de jaunes d’œufs
10 g d’Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
100 g de crème fouettée
10 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé

Dans une casserole, verser le lait avec 10 g de sucre puis porter à ébullition. A l’aide d’un fouet, blanchir les jaunes d’œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Refroidir à environ 25°C puis incorporer l’arôme naturel de yuzu suivi de la gélatine bovine en poudre en fouettant énergiquement. Incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans les empreintes en silicone puis surgeler et démouler. Les empreintes en silicone peuvent être remplacées par des cercles de 7 cm de Ø pour y répartir la bavaroise.

5. ***GLAÇAGE MIROIR ROUGE***

400 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

6. ***EFFET VELOURS BLANC***

1 Spray Velours Blanc ancel

S’assurer d’avoir placer l’aérosol a une température ambiante d’environ 20 à 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer un disque de croustillant yuzu sur chaque fond de sablé breton. Glacer les bavaroises fraise encore congelées avec le glaçage rouge à 45°C puis les déposer sur les tartelettes. Placer les bavaroises yuzu encore congelées sur une feuille de papier cuisson puis pulvériser le spray velours à une distance d’environ 30 cm afin d’obtenir un effet velours optimal. Déposer les bavaroises yuzu sur les tartelettes. Décorer avec une demie fraise nappée de Nappage Miroir Neutre ancel et de tiges de chocolat au lait.