

LA TARTE AUX FRUITS (COMME à PASADENA)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-aux-fruits/>

Une tarte aux fruits, avec des fruits de saison, une crème vanille et un visuel modernisé

Parts : 4

Temps de préparation : 2 H

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 16 cm de diamètre (4 personnes)

*Les Fruits

270 grammes de Fraises

650 grammes de Kiwis

1 Mangue

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

*Pâte

130 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*La Crème mousseline

220 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

30 grammes de Beurre

1 Gousse de Vanille

10 grammes de Rhum 1 Centilitre/10 Millilitres

*La crème diplomate (déco)

50 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

140 grammes de Crème Liquide 35% 14 Centilitres/140 Millilitres

1 cuillère à soupe de Sucre Glace

Pour un moule de 18 cm de diamètre (5 personnes)

*Les Fruits

341,7 grammes de Fraises

822,6 grammes de Kiwis

1 Mangue

LA TARTE AUX FRUITS (COMME à PASADENA)

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

*Pâte

164,5 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*La Crème mousseline

278,4 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

37,9 grammes de Beurre

1 Gousse de Vanille

12,6 grammes de Rhum 1,26 Centilitre/12,6 Millilitres

*La crème diplomate (déco)

63,2 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

177,1 grammes de Crème Liquide 35% 17,71 Centilitres/177,1 Millilitres

1,2 cuillères à soupe de Sucre Glace

Pour un moule de 20 cm de diamètre (6 personnes)

*Les Fruits

421,8 grammes de Fraises

1,01 kilogramme de Kiwis

1 Mangue

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

*Pâte

203,1 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*La Crème mousseline

343,7 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

46,8 grammes de Beurre

1 Gousse de Vanille

15,6 grammes de Rhum 1,56 Centilitre/15,6 Millilitres

*La crème diplomate (déco)

78,1 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

218,7 grammes de Crème Liquide 35% 21,87 Centilitres/218,7 Millilitres

1,5 cuillères à soupe de Sucre Glace

Pour un moule de 22 cm de diamètre (7 personnes)

*Les Fruits

510,4 grammes de Fraises

1,22 kilogramme de Kiwis

1 Mangue

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

*Pâte

245,7 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*La Crème mousseline

415,9 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

56,7 grammes de Beurre

LA TARTE AUX FRUITS (COMME à PASADENA)

1 Gousse de Vanille

18,9 grammes de Rhum 1,89 Centilitre/18,9 Millilitres

*La crème diplomate (déco)

94,5 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

264,6 grammes de Crème Liquide 35% 26,46 Centilitres/264,6 Millilitres

1,8 cuillères à soupe de Sucre Glace

Instructions

GambleHouse Museum

4 Westmoreland Pl

Pasadena, CA 91103

USA

Hotel Green

99 S. Raymond Ave.

Pasadena, CA 91105

USA

La mosaïque de fruits

1. On va découper les fruits en mosaïque. Pour cela, vous pouvez utiliser un emporte-pièce de forme hexagonale. J'ai pour ma part utilisé une douille hexagonale, car elle est en métal et donc permet une découpe plus nette
2. Je commence par la Mangue (1) : choisir une mangue très mure, assez tendre au toucher
3. Retirer le noyau de la mangue, pour cela on peut utiliser un couteau, ou cet outil très pratique :
Pour acheter en ligne, c'est ICI
4. Découper des tranches (on peut laisser la peau)
5. Enfoncer votre emporte-pièces hexagonal (le diamètre du mien est environ 2,5 cm)
6. Pour les Fraises (270 g), procéder de la même façon : Découper des tranches, et utiliser le même emporte-pièces
7. Pour les Kiwis (650 g), procéder de la même façon
8. Le poids que j'ai mentionné (650 g) peut sembler exagéré, mais le problème est que j'ai du jeter beaucoup de tranches, car le coeur du kiwi est blanc, or je ne voulais garder que des tranches d'un vert éclatant, j'ai donc obtenu beaucoup de chutes
9. Ensuite, je vous conseille de placer toutes ces découpes au congélateur pendant 30 minutes, ainsi elles seront plus dures et donc plus faciles à manipuler pour la suite

Le montage

10. Pour le montage, j'utilise un tapis silicone posé sur une plaque. L'important est d'avoir une surface plane stable (éviter que les fruits glissent, d'ou l'utilisation de tapis silicone)
11. Placer en quinconce les fruits, en alternant les couleurs

LA TARTE AUX FRUITS (COMME à PASADENA)

12. Ne vous inquiétez pas si les fruits ont des épaisseurs différentes : on va retourner la mosaïque au moment d'utiliser
13. Une astuce de "peintre", c'est d'utiliser des couleurs complémentaires cote à cote, de façon à exprimer les contrastes : rouge-vert par exemple
14. Ne pas hésiter à bien "serrer", ou pousser les découpes entre elles, afin d'éviter de laisser des trous entre les fruits, cela se verrait et cela ne serait pas très joli. On veut des fruits qui se touchent sans laisser apparaître des trous
15. Egalement, avant de poser chaque fruit, inspecter les deux faces et poser la face la plus belle contre le plan de travail
16. Filmer et placer au congélateur pour au moins 1 heure

Le fond de tarte

17. Préparer la Pâte Sablée Noisette (130 g)
18. Les recettes sont ICI
19. Je vous ai indiqué le poids utile (final) : 130 g, mais je prévois d'en faire plus (presque le double) afin de pouvoir abaisser plus facilement
20. Je conseille de bouler, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser au frais pour au moins 2 heures
21. Sortir du frais, et retirer le film alimentaire étirable
22. Puis abaisser, et foncer un cercle à pâtisserie
23. Je vous conseille d'utiliser un tapis silicone perforé, pour une meilleure cuisson : Pour acheter en ligne, c'est ICI
24. Laisser reposer au frais 2 heures
25. On a déjà vu la technique pour foncer et cuire à blanc : voir ICI. Cuire à blanc, c'est à dire cuire la pâte seule
26. Pour découper la mosaïque de fruits, il faut tailler un cercle légèrement inférieur au diamètre de la tarte
27. Pour cela, j'utilise un cercle ajustable. J'ajuste son diamètre pour épouser le cercle intérieur du fond de tarte, une fois cuit à blanc
28. Une fois ce diamètre trouvé, je pose le cercle sur la mosaïque de fruits toute juste sortie du congélateur
29. Découper au couteau afin d'obtenir un disque
30. Replacer au congélateur aussitôt

La crème Mousseline

31. Préparer la Crème Pâtissière (220 g)
32. La recette est ICI
33. Ajouter le Beurre (30 g) (qui doit être pommade/mou) et les graines de Gousse de Vanille
34. Verser le Rhum (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres)
35. Mélanger et mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
36. Utiliser de suite, pendant que la crème est encore semi-liquide
37. Verser dans le fond de tarte, et lisser à l'aide d'une spatule coudée

LA TARTE AUX FRUITS (COMME à PASADENA)

38. Sortir la mosaïque solidifiée au congélateur, et retourner
39. C'est la surface contre le plan de travail que l'on va présenter sur la tarte, car cette face est parfaitement plate, et c'est pour cela qu'on retourne
40. Poser la mosaïque congelée (et retournée) sur le fond de tarte garni de crème mousseline
41. Si vous voulez faire briller la tarte, vous pouvez badigeonner de Nappage neutre (Les recettes sont ICI)

La crème diplomate (déco)

42. Préparer la crème diplomate : préparer la Crème Pâtissière (50 g) et fouetter la Crème Liquide 35% (140 g ou 14 Centilitres/140 Millilitres) avec le Sucre Glace (1 c. à soupe)
43. Incorporer les deux crèmes sans fouetter, juste en incorporant délicatement : Deux solutions : On peut - soit mélanger manuellement délicatement avec une maryse - soit au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
44. Placer en poche à douille, avec une douille cannelée
45. Pocher autour de la tarte
46. Laisser reposer au frais minimum 2 heures avant de servir, le temps de laisser à la mosaïque de décongeler, et à la tarte de refroidir à la température adéquate