

LA TARTE DE LINZ DE JACQUY PFEIFFER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/la-tarte-linz-de-jacquy-pfeiffer/>

Une des plus vieilles tartes au monde, la Tarte de Linz est donnée par le chef Jacquy Pfeiffer pour un résultat excellent, avec un visuel que j'ai modernisé à ma façon

Chef : Jacquy Pfeiffer

Parts : 10

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 45 Minutes

Temps de repos : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Autrichienne

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 22 cm de diamètre

*Pâte

105 grammes de Beurre

90 grammes de Sucre Glace

1 gramme de Sel

1 Gousse de Vanille

132 grammes d'Oeufs ou 2,6 Oeufs

*Les poudres

66 grammes de Poudre de Noisettes que l'on peut faire soi-même en broyant des noisettes au robot à lame ('robot coupe')

120 grammes de Farine

2 grammes de Cannelle en poudre

1 gramme de Clous de girofle en poudre ou entiers à broyer

*Confiture

260 grammes de Confiture de Framboises

*Option Déco

22 Framboises

Pour une tarte de 20 cm de diamètre

*Pâte

LA TARTE DE LINZ DE JACQUY PFEIFFER

86,7 grammes de Beurre

74,3 grammes de Sucre Glace

0,8 gramme de Sel

0,8 Gousse de Vanille

109 grammes d'Oeufs ou 2,1 Oeufs

*Les poudres

54,5 grammes de Poudre de Noisettes que l'on peut faire soi-même en broyant des noisettes au robot à lame ('robot coupe')

99,1 grammes de Farine

1,6 grammes de Cannelle en poudre

0,8 gramme de Clous de girofle en poudre ou entiers à broyer

*Confiture

214,8 grammes de Confiture de Framboises

*Option Déco

18,1 Framboises

Pour une tarte de 16 cm de diamètre

*Pâte

55,5 grammes de Beurre

47,6 grammes de Sucre Glace

0,5 gramme de Sel

0,5 Gousse de Vanille

69,8 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

*Les poudres

34,9 grammes de Poudre de Noisettes que l'on peut faire soi-même en broyant des noisettes au robot à lame ('robot coupe')

63,4 grammes de Farine

1 gramme de Cannelle en poudre

0,5 gramme de Clous de girofle en poudre ou entiers à broyer

*Confiture

137,5 grammes de Confiture de Framboises

*Option Déco

11,6 Framboises

Instructions

On commence par gratter les graines de la Gousse de Vanille (1)

Comme alternative à la gousse, vous pouvez utiliser de la pâte de vanille : c'est plus pratique (et moins cher)

1. On commence par placer dans une cuve : le Beurre (105 g), le Sucre Glace (90 g), le Sel (1 g) et

LA TARTE DE LINZ DE JACQUY PFEIFFER

les graines de la Gousse de Vanille (1). Le Beurre doit être coupé en dés (il peut être froid ou pommade)

2. Notez que pour la suite, j'utilise un robot (genre Kitchen Aid), mais on peut tout réaliser manuellement avec une spatule

3. Crémer tous ces ingrédients (mélanger), manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

4. Puis ajouter les Oeufs (132 g ou 2,6 Oeufs) et mélanger. Bien penser à racler les bords avec une maryse. Vous verrez que l'ensemble a du mal à émulsionner, mais Jacquy indique dans la recette que c'est normal

Les poudres

On s'attaque aux poudres à présent:

- la Poudre de Noisettes (66 g) que l'on peut torréfier, au four préchauffé, à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes. Si vous n'avez pas de poudre de noisettes, vous pouvez remplacer par de la poudre d'amandes

- la Farine (120 g)

- la Cannelle en poudre (2 g)

- les Clous de girofle (1 g)

5. Je n'avais pas de poudre de clou de girofle, j'ai donc du prendre des Clous de girofle et les broyer au mortier. Il en faut 1 g

6. Tamiser les poudres : la Poudre de Noisettes (66 g), la Farine (120 g), la Cannelle en poudre (2 g), les Clous de girofle (1 g)

7. Mélanger ces poudres tamisées au mélange précédent

8. Placer cette pâte dans une poche à douilles

Comment étaler la pâte

À la poche à douilles

- J'ai choisi la méthode plus laborieuse, en utilisant la poche à douilles et en dressant la pâte en "escargot", il faut alors une douille lisse de diamètre 0,6 cm ou 6 mm

À la spatule

- L'autre solution plus facile (mais moins uniforme) serait d'étaler une couche de pâte à la spatule coudée, il faudra étaler sur une épaisseur de 0,6 cm ou 6 mm

Vous aurez besoin d'un moule à tarte avec fond, ou un cercle à pâtisserie (comme sur la photo).

Le diamètre est de 22 cm

Préparation du moule

On va chemiser le moule choisi, en beurrant, puis on place au congélateur quelques minutes afin de durcir le beurre

On étale une couche dans le moule, et sur une plaque avec du papier sulfurisé ou un tapis silicone

Le cercle extérieur

9. Après avoir couché le fond de la tarte, on va maintenant ajouter un "anneau" de pâte, une deuxième couche sur le pourtour, ce qui va permettre à la confiture de ne pas être en contact avec

LA TARTE DE LINZ DE JACQUY PFEIFFER

le moule

Confiture

Pour la Confiture de Framboises (260 g), Jacquy recommande de faire sa propre confiture, car celles du commerce sont trop liquides.

Sauf que je n'ai que 24 heures par jour, personnellement, j'ai donc décidé d'acheter une confiture dans le commerce. J'ai choisi une confiture pas trop liquide (genre Bonne Maman), mais une confiture plus gélifiée

On étale la Confiture de Framboises.

Vous voyez que grâce à l'"anneau" de pâte, la confiture ne touche pas le bord

2 méthodes : Classique ou Moderne ?

Pour la suite, vous devez choisir si vous voulez:

Utiliser la méthode classique

- celle que Jacquy utilise : on étale des bandes sur toute la longueur de la tarte, méthode classique de quadrillage, et on cuit

Utiliser ma méthode

- pour donner un aspect plus moderne : on cuit sans le quadrillage, on cuit séparément un quadrillage de plus petit diamètre que l'on pose après cuisson, et on finit par disposer des framboises entières sur le pourtour de la tarte : c'est plus long mais tellement plus joli !

La méthode classique

10. On doit quadriller avec le restant de pâte, à la poche à douilles

11. Puis on cuit la tarte au four préchauffé, à 160 C (Thermostat 5) pendant 45 à 50 minutes.

ATTENTION ! Si votre plaque a tendance à se tordre ou à se déformer pendant la cuisson, la pâte coulera et ce sera la cata ! Dans ce cas, il faudra considerer plutôt un moule avec fond

Ma méthode

Si vous choisissez plutôt ma méthode voila comment procéder : Tracer un quadrillage sur du papier sulfurisé, la distance entre les lignes est d'environ 3,5 cm

12. Retourner le papier sulfurisé afin que l'encre ne soit pas en contact avec la pâte : Ceci va nous servir de "guide" afin de réaliser un quadrillage régulier !

13. Coucher la pâte avec la poche à douilles

14. Enfoncer un cercle de plus petit diamètre (15 cm) que le moule (22 cm)

15. Placer au congélateur afin de faire durcir

16. Vous pouvez alors retirer la pâte "qui dépasse" en dehors du cercle

17. Puis on cuit ce quadrillage au four préchauffé, à 180 C (Thermostat 6). Notez que j'ai laissé le cercle au four, afin que la pâte ne s'étale pas !

18. Problème : Le quadrillage se déforme pendant la cuisson et devient irrégulier : énervant quand on veut un dessert "moderne" ou l'effet visuel et esthétique est de rigueur !! Voila comment y remédier : Après 5 minutes de cuisson, ou plus, mais avant que la pâte colore et durcisse, retirer du four, et tailler des "carrés" avec un emporte-pièces, puis remettre au four jusqu'à la coloration désirée

LA TARTE DE LINZ DE JACQUY PFEIFFER

19. Réserver afin de faire refroidir à température ambiante

20. Cuire la tarte avec la confiture (mais sans le quadrillage qu'on a déjà cuit !) au four préchauffé, à 160 C (Thermostat 5) pendant 45 à 50 minutes. Cette faible température aide la confiture à ne pas surcuire, ce qui déteriorerait la confiture (on ne veut pas que la confiture caramélise !). ATTENTION ! Si votre plaque a tendance à se tordre ou à se déformer pendant la cuisson, la pâte coulera et ce sera la cata ! Dans ce cas, il faudra considerer plutôt un moule avec fond

21. Après cuisson, retirer du four, et poser puis enfoncer le quadrillage précuit

22. Poser des Framboises (22) sur le pourtour, entre le quadrillage et le bord de la tarte, quand la tarte est encore chaude : la confiture est encore liquide et on peut enfoncer délicatement les framboises entières : en refroidissant, la confiture va "coller" aux Framboises