# LA TARTE TROPéZIENNE LITCHI FRAMBOISE

## La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-tropezienne-litchi/

Une Tarte Tropézienne d'exception, avec une brioche à la texture moelleuse et des saveurs exquises, mariant la douceur du litchi à l'acidulé des framboises

Temps de préparation : 6 H
Temps de cuisson : 25 Minutes
Difficulté : Niveau Difficile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Entremets, Tarte

## Ingrédients

**Pour une tarte de 22 cm de diamètre**
*Brioche
90 grammes de Beurre
10 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 20 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
240 grammes de Farine
1 Oeuf 50 grammes
120 grammes de Lait 11,52 Centilitres/115,2 Millilitres
30 grammes de Sucre
5 grammes de Sel
*Imbibage
270 grammes de Sirop à 30 Baumé 27 Centilitres/270 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
10 grammes d'Extrait de vanille
*Crème légère Litchi
500 grammes de Purée de Litchi 50 Centilitres/500 Millilitres
80 grammes de Sucre
4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes
55 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
11 grammes de Feuilles de Gélatine
80 grammes de Chocolat Blanc
250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres
*Confit Framboise
230 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI

# LA TARTE TROPéZIENNE LITCHI FRAMBOISE

*Déco
1 Jaune d'Oeuf 20 grammes
25 grammes de Crème Liquide Entière 2,27 Centilitres/22,73 Millilitres
40 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

**Pour un moule de 18 cm de diamètre**

*Brioche
60,2 grammes de Beurre
6,6 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 13,2 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
160,6 grammes de Farine
0,6 Oeuf 30 grammes
80,3 grammes de Lait 7,71 Centilitres/77,09 Millilitres
20 grammes de Sucre
3,3 grammes de Sel
*Imbibage
180,7 grammes de Sirop à 30 Baumé 18,07 Centilitres/180,7 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
6,6 grammes d'Extrait de vanille
*Crème légère Litchi
334,7 grammes de Purée de Litchi 33,47 Centilitres/334,7 Millilitres
53,5 grammes de Sucre
2,6 Jaunes d'Oeuf 52 grammes
36,8 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
7,3 grammes de Feuilles de Gélatine
53,5 grammes de Chocolat Blanc
167,3 grammes de Crème Liquide 35% 16,73 Centilitres/167,3 Millilitres
*Confit Framboise
153,9 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI
*Déco
0,6 Jaune d'Oeuf 12 grammes
16,7 grammes de Crème Liquide Entière 1,52 Centilitre/15,18 Millilitres
26,7 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

**Pour un moule de 20 cm de diamètre**

*Brioche
74,3 grammes de Beurre
8,2 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 16,4 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
198,3 grammes de Farine
0,8 Oeuf 40 grammes
99,1 grammes de Lait 9,51 Centilitres/95,14 Millilitres
24,7 grammes de Sucre

4,1 grammes de Sel
*Imbibage
223,1 grammes de Sirop à 30 Baumé 22,31 Centilitres/223,1 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
8,2 grammes d'Extrait de vanille
*Crème légère Litchi
413,2 grammes de Purée de Litchi 41,32 Centilitres/413,2 Millilitres
66,1 grammes de Sucre
3,3 Jaunes d'Oeuf 66 grammes
45,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
9 grammes de Feuilles de Gélatine
66,1 grammes de Chocolat Blanc
206,6 grammes de Crème Liquide 35% 20,66 Centilitres/206,6 Millilitres
*Confit Framboise
190 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI
*Déco
0,8 Jaune d'Oeuf 16 grammes
20,6 grammes de Crème Liquide Entière 1,87 Centilitre/18,73 Millilitres
33 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

**Pour un moule de 24 cm de diamètre**
*Brioche
107,1 grammes de Beurre
11,9 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 23,8 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
285,6 grammes de Farine
1,1 Oeufs 55 grammes
142,8 grammes de Lait 13,71 Centilitres/137,09 Millilitres
35,7 grammes de Sucre
5,9 grammes de Sel
*Imbibage
321,3 grammes de Sirop à 30 Baumé 32,13 Centilitres/321,3 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
11,9 grammes d'Extrait de vanille
*Crème légère Litchi
595 grammes de Purée de Litchi 59,5 Centilitres/595 Millilitres
95,2 grammes de Sucre
4,7 Jaunes d'Oeuf 94 grammes
65,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
13 grammes de Feuilles de Gélatine
95,2 grammes de Chocolat Blanc
297,5 grammes de Crème Liquide 35% 29,75 Centilitres/297,5 Millilitres
*Confit Framboise

273,7 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI
*Déco
1,1 Jaunes d'Oeuf 22 grammes
29,7 grammes de Crème Liquide Entière 2,7 Centilitres/27 Millilitres
47,6 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

**Pour un moule de 26 cm de diamètre**

*Brioche
125,7 grammes de Beurre
13,9 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 27,8 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
335,2 grammes de Farine
1,3 Oeufs 65 grammes
167,6 grammes de Lait 16,09 Centilitres/160,9 Millilitres
41,9 grammes de Sucre
6,9 grammes de Sel
*Imbibage
377,1 grammes de Sirop à 30 Baumé 37,71 Centilitres/377,1 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
13,9 grammes d'Extrait de vanille
*Crème légère Litchi
698,3 grammes de Purée de Litchi 69,83 Centilitres/698,3 Millilitres
111,7 grammes de Sucre
5,5 Jaunes d'Oeuf 110 grammes
76,8 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
15,3 grammes de Feuilles de Gélatine
111,7 grammes de Chocolat Blanc
349,1 grammes de Crème Liquide 35% 34,91 Centilitres/349,1 Millilitres
*Confit Framboise
321,2 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI
*Déco
1,3 Jaunes d'Oeuf 26 grammes
34,9 grammes de Crème Liquide Entière 3,17 Centilitres/31,73 Millilitres
55,8 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

**Pour un moule de 28 cm de diamètre**

*Brioche
145,7 grammes de Beurre
16,1 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 32,2 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
388,7 grammes de Farine
1,6 Oeufs 80 grammes
194,3 grammes de Lait 18,65 Centilitres/186,53 Millilitres

48,5 grammes de Sucre
8 grammes de Sel
*Imbibage
437,3 grammes de Sirop à 30 Baumé 43,73 Centilitres/437,3 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
16,1 grammes d'Extrait de vanille
*Crème légère Litchi
809,9 grammes de Purée de Litchi 80,99 Centilitres/809,9 Millilitres
129,5 grammes de Sucre
6,4 Jaunes d'Oeuf 128 grammes
89 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
17,8 grammes de Feuilles de Gélatine
129,5 grammes de Chocolat Blanc
404,9 grammes de Crème Liquide 35% 40,49 Centilitres/404,9 Millilitres
*Confit Framboise
372,5 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI
*Déco
1,6 Jaunes d'Oeuf 32 grammes
40,4 grammes de Crème Liquide Entière 3,67 Centilitres/36,73 Millilitres
64,7 grammes de Sucre Grain (à chouquettes)

## Instructions

**La brioche**

1. Je vous propose de commencer par la brioche : une fois cuite, on peut ainsi la laisser au frais pendant qu'on fait le reste. Ainsi, elle est plus facile à couper
2. Commencer par couper le Beurre (90 g) et laisser ramollir à température ambiante, environ 15/30 minutes en fonction de la température
3. Dans une cuve, verser le Lait (120 g ou 11,52 Centilitres/115,2 Millilitres), la Levure de Boulanger Déshydratée (10 g ou sinon 20 g de Levure de Boulanger Fraiche humide), la Farine (240 g), l'Oeuf (1), le Sucre (30 g) et le Sel (5 g)
4. On va pétrir et pour cela, plusieurs façons : On peut pétrir soit manuellement, ou avec le robot (genre Kitchen Aid) en utilisant le crochet, ou encore en utilisant une machine à pain ('MAP')
5. Avec le robot (genre Kitchen Aid): commencer par pétrir Avec le robot, j'utilise la vitesse 1 (sur 10) environ 15 minutes
6. On pétrit longtemps, afin de bien développer le réseau glutineux, qui va ainsi former un réseau qui permet à la pâte de retenir les gaz de fermentation et ainsi de mieux lever
7. Le Beurre doit maintenant être plus souple : ajouter dans la cuve, un morceau à la fois
8. Augmenter la vitesse : Avec le robot, j'utilise la vitesse 2 (sur 10) pendant environ 30 minutes
9. Pendant ces 30 minutes, vous verrez que le Beurre (90 g) a du mal à s'incorporer : c'est en fait un

bon signe (que le réseau glutineux a atteint son élasticité optimum)
10. Pour aider le Beurre, il faut arrêter de pétrir, et racler la cuve avec une corne, retourner la masse, et continuer à pétrir : Faire ceci régulièrement
11. Ceci peut prendre du temps, en fonction des quantités, du taux d'humidité, de la température, etc... mais pour ma part ceci prend aisément 30 minutes
12. Puis, vient un moment ou la masse est homogène et brille : la pâte est prête !
13. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
14. Laisser la pâte reposer au frais, au moins 4 heures si vous avez le temps, et sinon, 2 heures minimum
15. Cette première levée va démarrer la fermentation, développer de bonnes saveurs de brioche, et stabiliser la pâte pour la suite

**Levée de la brioche**

16. Afin de former une belle brioche ronde, je m'aide d'un cercle à pâtisserie, qu'il faut beurrer
17. Sortir la pâte du frais, et abaisser à l' aide d' un rouleau à pâtisserie. Obtenir une forme circulaire autant que possible
18. Placer la pâte abaissée sur un tapis silicone (ou du papier sulfurisé)
19. Placer le cercle autour : ainsi, en levant, la pâte va épouser la forme circulaire
20. Poser un film alimentaire étirable pour éviter que la pâte croute. Il faut également bien huiler le film alimentaire étirable (côté brioche) afin de ne pas accrocher, et ainsi de pouvoir le retirer ainsi facilement
21. Laisser "pousser" ou "lever", à température ambiante pendant 2 heures environ (et moins en été)
22. Au bout de ce temps, la brioche a bien levé. On va la dorer, et pour cela, mélanger le Jaune d'Oeuf (1) et la Crème Liquide Entière (25 g ou 2,27 Centilitres/22,73 Millilitres)
23. Dorer la brioche levée à l' aide d' un pinceau de cuisine, attendre 10 minutes, puis redorer une seconde fois
24. Retirer le cercle
25. Saupoudrer de Sucre Grain (à chouquettes) (40 g) : Il s'agit du même sucre que l'on utilise pour les chouquettes. Il est assez gros pour ne pas fondre, il décore la tropézienne et la rend également plus gourmande !

**Cuisson de la brioche**

26. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6). Cuire jusqu'à coloration, environ 30 minutes en fonction du four et de la dimension choisie
27. Sortir, et faire refroidir à température ambiante sur une grille
28. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable, puis laisser refroidir au frais jusqu'à utilisation. Bien refroidie, et la brioche se découpe mieux

**La Crème légère Litchi**

29. Nous allons préparer la Crème légère Litchi : tout simplement une crème légère faite de pâtissière mélangée à une crème fouettée, et pour cela, on commence par une crème pâtissière réalisée avec une purée de Litchi (au lieu de lait)

30. Pour la Purée de Litchi (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres), je vous recommande d'utiliser une bonne purée congelée de marque professionnelle, comme par exemple la marque BOIRON que j'utilise aujourd'hui
31. Vous pouvez bien sur prendre des litchis frais ou en boite, et les mixer, mais la saveur n'est pas aussi concentrée que les purées congelées, c'est également pour cela que je privilégie les purées congelées
32. Commencer par chauffer la Purée de Litchi (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) en casserole
33. Verser de l'eau très froide dans un bol et faire tremper les Feuilles de Gélatine (11 g) (plonger les feuilles une par une dans l'eau)
34. Dans un grand bol, fouetter les Jaunes d'Oeuf (4) et le Sucre (80 g)
35. Verser la Fécule de Maïs (Maïzena) (55 g) et fouetter
36. Une fois la purée chaude (mais pas bouillante), verser sur le bol
37. Fouetter, et reverser dans la casserole
38. Remettre sur le feu, à feu doux - Cuire le liquide, tout en vannant à l' aide d' un fouet à main afin d'éviter les grumeaux
39. Le liquide épaissit : Retirer du feu aussitôt
40. Retirer la gélatine qui doit être ramollie, presser
41. Verser dans la casserole et remuer afin de dissoudre la gélatine
42. Gouter la crème : si vous voulez "accentuer" la saveur de litchi, vous pouvez rajouter une cuillère d'extrait de Litchi, comme par exemple ici, du sirop Monin
43. Placer le Chocolat Blanc (80 g) dans un grand bol
44. Ce chocolat n'est habituellement pas nécessaire en pâtisserie, mais pour cette recette de Tropézienne, l'inventeur (un certain Micka) de cette recette a une recette secrète, mais qui est plus ferme qu'une crème diplomate habituelle. Pour se rapprocher de la texture magique de celle de Mika, on rajoute un peu de chocolat blanc. La crème sera un peu plus ferme, avec une saveur encore plus gourmande. Autre avantage : le confit que l'on va pocher au centre pourra mieux tenir
45. Verser le contenu de la casserole et fouetter
46. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe') afin de bien "lisser" la crème
47. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable (afin d'éviter de crouter) et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure. Sinon, vous pouvez placer au frais si vous souhaitez continuer la recette le jour suivant

**Découpe de la brioche**

48. Une fois bien refroidie, on peut passer à la découpe
49. Afin de faire une coupe horizontale régulière, je m'aide de barettes en bois. Je pose un couteau à grignes contre la barette, j'entaille la brioche, tout en la tournant
50. Une fois la crème refroidie, retirer le film
51. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
52. Fouetter la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) dans une cuve bien froide. La crème doit avoir au moins 35% de matière grasse (sinon ajouter un peu de mascarpone). Fouetter jusqu'au "bec d'oiseau"

53. Incorporer les deux crèmes : la pâtissière et la fouettée
54. Pour cela, incorporer délicatement sans fouetter, à l' aide d' une maryse, en raclant les bords et le fond de la cuve, et en soulevant la masse délicatement sur elle-même
55. Placer la crème légère dans une poche à douille, avec une douille lisse de gros diamètre (2 cm)
56. Placer au frais
57. On va imbiber la brioche que l'on a découpé. Pour cela, mélanger le Sirop à 30 Baumé (270 g ou 27 Centilitres/270 Millilitres) et l'Extrait de vanille (10 g)
58. Pour le Sirop à 30 Baumé : La recette est ICI
59. Imbiber la brioche à l' aide d' un pinceau de cuisine
60. Puis, pocher des "boules" de crème sur la périphérie de la brioche découpée
61. Déposer de la crème au centre et étaler avec une cuillère ou à l'aide d'une spatule coudée
62. Pocher à nouveau un second anneau de "boules", en quinconce sur le 1er anneau de boules

**Le Confit Framboise**

63. Pour le Confit de Framboises (230 g), il vaut mieux le faire en avance et le réfrigérer
64. La recette est ICI
65. Si vous n'avez pas le temps de le faire, vous pouvez utiliser une confiture framboise de qualité dans le commerce
66. Verser au centre de la tarte et étaler
67. Finir par étaler le reste de crème sur le confit
68. Placer la brioche garnie au frais pendant 2 heures, mais sans le "chapeau".
69. Je vous conseille de ne pas placer le chapeau tout de suite, au risque d'"écraser" la crème. Après 2 heures au frais sans le chapeau, la crème sera plus ferme : placer le chapeau après ce délai