

Elle & Vire[®]

PROFESSIONNEL

DACQUOISE ABRICOT



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN ET MAXIME GUÉRIN



Dacquoise abricot

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

« Une tarte ou un gâteau ? On retrouvera les textures de ces deux pâtisseries dans cette nouvelle création aux parfums venus du sud de la France. »



Recette pour 7 cercles de 18 cm de diamètre

STREUSEL CREAM CHEESE AUX GRAINES

140 g de **Beurre Doux Lescure AOP Charentes-Poitou**
60 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
180 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
200 g de cassonade
200 g de poudre d'amande
3 g de fleur de sel
50 g de flocons d'avoine
50 g de graines de tournesol
50 g de pignons de pin
30 g de pistaches hachées

Mélanger à la feuille le beurre, le Cream Cheese, la farine, la cassonade, la poudre d'amande et la fleur de sel. Ajouter ensuite les graines et les fruits secs.

DACQUOISE

300 g de blancs d'œufs
3 g de poudre de blancs d'œufs
100 g de sucre (1)
0,6 g de gomme de xanthane
20 g de sucre (2)
290 g de poudre d'amande
270 g de sucre glace
60 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
60 g d'amidon de maïs

Monter les blancs d'œufs avec la poudre de blancs d'œufs, serrer avec le sucre (1) et finir en ajoutant la gomme de xanthane mélangée au sucre (2). Incorporer à la maryse le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et l'amidon de maïs tamisés ensemble.

COMPOTÉE D'ABRICOT AU THYM

860 g d'oreillons d'abricots congelés
420 g de purée d'abricot
90 g de miel
4 g de thym citron
1 zeste de citron vert
85 g de cassonade (1)
8 g de pectine NH
115 g de cassonade (2)
63 g de masse gélatine (9 g de gélatine + 54 g d'eau)
85 g de crème d'abricot (17° d'alcool) (facultatif)
250 g de miroir neutre
QS colorant hydrosoluble jaune
QS colorant hydrosoluble rouge

Couper en quatre les oreillons d'abricot congelés. Chauffer la purée d'abricot, le zeste de citron vert, le miel, le thym et les oreillons d'abricot. A 40°C, incorporer la cassonade (1) mélangée à la pectine puis faire bouillir. Ajouter la cassonade (2) puis porter de nouveau à ébullition. Ajouter la masse gélatine et la crème d'abricot hors du feu.

Récupérer 100 g de jus sans morceaux et ajouter 250 g de miroir neutre. Rectifier la couleur si besoin en fonction de la couleur des abricots. Laisser refroidir et réserver les deux préparations au réfrigérateur.

CRÈME DÉCOR SUBLIME À L'AMANDE

200 g de lait
100 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
110 g de sirop d'orgeat
5 gouttes d'arôme d'amande amère
2 gousses de vanille
63 g de masse gélatine (9 g de gélatine + 54 g d'eau)
1200 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille. Laisser infuser 10 minutes puis chinoiser. Ajouter la masse gélatine, le sirop d'orgeat, le Cream Cheese, l'arôme d'amande amère et mixer. Ajouter Sublime puis mixer de nouveau pour parfaire l'émulsion et réserver au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

NAPPAGE

400 g de miroir neutre
40 g d'eau

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition.

DÉCOR DACQUOISE ABRICOT

QS de thym citron
QS de sucre glace décor

MONTAGE

Réaliser le streusel Cream Cheese aux graines. Étaler à 1 cm d'épaisseur. Détailler des carrés de 2 cm de côté (5 g environ). Appuyer les carrés à l'intérieur d'un cercle de 18 cm pour former des pépites et stocker au congélateur sans le cercle.

Pocher 150 g de dacquoise dans un cercle de 18 cm de diamètre (non beurré) sur une feuille de papier cuisson avec une douille lisse de 10 mm. Inciser le fond de la dacquoise à l'aide d'un couteau d'office. Déposer 100 g de pépites de streusel aux graines contre le cercle. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 25 min environ. Laisser refroidir.

Étaler 170 g de compotée d'abricot au thym sur chaque dacquoise. Monter la crème décor Sublime à l'amande. Pocher une spirale de crème (environ 35 g) et des pointes irrégulières sur le dessus avec une douille lisse de 12 mm (environ 170 g). Creuser quelques pointes (6 à 7) avec une cuillère à pomme parisienne. Mettre au congélateur puis garnir les pointes creusées avec le miroir à l'abricot. Remettre au congélateur, pulvériser le miroir neutre et décorer avec des feuilles de thym citron. Mixer le reste de compotée d'abricot et pocher des points entre les gouttes de crème. Poudrer le bord des tartes avec du sucre glace décor.

Conseil

La qualité de la purée et des abricots est très importante. Vous pouvez varier la quantité de thym en fonction de vos goûts.



Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr

Elle & Vire Professionnel @elleetvirepro_france

La maison de l'Excellence®

