

# TARTE POIRE NOISETTE

Claire Heitzler



Recette pour 10 tartelettes individuelles.

## DACQUOISE NOISETTE

Natur Air INGREDIUM.....	13 g
Natur Lin INGREDIUM.....	1,5 g
Eau chaude.....	91 g
Eau froide.....	45 g
Sucre semoule.....	34 g
Sucre glace.....	82 g
Poudre de noisette.....	70 g
Baking powder.....	1 g
Farine T55.....	26 g
Poire conférence.....	80 g
Poids total.....	443 g

Chauffer l'eau chaude à 85°C et mixer les fibres de pomme de terre et de lin. Laisser gonfler 15 min au froid positif. Ajouter l'eau froide et monter en neige au fouet. Ajouter le sucre semoule comme une meringue. Tamiser la farine, le sucre glace et le baking powder. Mélanger délicatement la poudre de noisette puis les poudres tamisées à la masse montée en neige.

Pocher 35gr/tartelettes.

Réaliser une brunoise de poire et ajouter 8gr de poire dans chaque tartelette avant cuisson. Cuire à 160°C pendant 15 min dans un four avec 50% d'humidité.

## CONFIT POIRE

Natur agrum INGREDIUM.....	8,7 g
Purée de poire PONTIER.....	145 g
Sucre semoule.....	10 g
Purée de citron PONTIER.....	8 g
Brunoise de poire.....	112 g
Poids total.....	283 g

Porter le jus de poire, le jus de citron et le sucre semoule à ébullition. Ajouter le natur agrum et mixer. Laisser refroidir au froid positif. Une fois bien froid, ajouter la brunoise de poire fraîche et lisser les tartelettes. 25gr/tartelette.

## MOUSSE POIRE

Natur Air INGREDIUM.....	5,6 g
Natur Lin INGREDIUM.....	0,6 g
Eau chaude.....	39 g
Eau froide.....	19 g
Sucre semoule.....	18 g
Purée de poire réduite 50%.....	25 g
Masse gélatine (hydra x6) INGREDIUM.....	9 g
Crème entière.....	50 g
Poids total.....	166 g

Chauffer l'eau chaude à 85°C et mixer les fibres de pomme de terre et de lin. Laisser gonfler 15 min au froid positif. Ajouter l'eau froide et monter en neige au fouet. Ajouter le sucre semoule. Chauffer la purée de poire et verser la masse gélatine préalablement fondue. Mélanger délicatement la purée à 30°C avec la meringue végétale et finir avec la crème montée mousseuse. 13gr/palet. Congeler au froid négatif et démouler une fois congelé.

## NAPPAGE POIRE

Nappage neutre.....	120 g
Eau.....	10 g
Purée de poire.....	80 g
Poids total.....	220 g

Porter le nappage avec l'eau et la purée de poire à 70°C. Pistoler les palets de mousse congelés.

## CHANTILLY NOISETTE

Crème entière.....	176 g
Sucre semoule.....	71 g
Mascarpone.....	17 g
Pâte de noisette.....	56 g
Poids total.....	320 g

Monter la crème avec le sucre et le mascarpone. (Attention à ne pas trop foisonner. La crème va se resserrer lorsqu'on ajoute la pâte de noisette.) Détendre la pâte de noisette à la maryse avec un peu de crème, puis ajouter le reste de chantilly.

Pocher en fleur autour du palet de mousse. Décorer de quelques noisettes torréfiées et de leur peaux. (30gr/ tartelette)