

Fiche recette

de Jean-Jacques BORNE



Tarte Soufflée Ardéchoise, crème Noisette, sauce Caramel Whisky



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

Tarte Soufflée Ardéchoise, crème Noisette, sauce Caramel Whisky

Ardechoise Souffleed Tart, Hazelnut cream, Whisky Caramel sauce



Tarte châtaigne/
Chestnut tart

Coulis caramel Whisky/
Caramel coulis Whisky



Caramel au chocolat/
Chocolate caramel

Coulis noisette/
Hazelnut coulis

Crème légère noisette/
Light hazelnut cream



TARTE CHÂTAIGNE

Pâte sablée amandes:

500 gfarine plate
300 gbeurre
225 gsucre glace
5 gvanille
75 gpoudre amandes
75 gœufs
20 gjaunes

Pâte à bombe châtaignes:

150 gjaunes
90 gœufs
40 gsucre cristal
250 gpâte de marron Imbert
60 gbeurre pommade

Procédé:

Faire chauffer au bain marie les jaunes, les œufs et le sucre à 60 °C, faire refroidir au mélangeur. Ajouter le mélange beurre pâte de marron. Faire pré-cuire les fonds de tartelettes. Parsemer de marrons rompus Imbert et garnir de pâte à bombe châtaigne. Cuire 170 °C pendant 10 à 12 minutes

PETIT GÂTEAUX

Crème légère praliné noisette:

600 gcrème pâtissière
20 ggélatine
240 gPraliné noisette
160 gPâte de noisette
1400 gcrème fouettée

Procédé:

Prélever un peu de crème pâtissière et la faire chauffer avec la gélatine. Ajouter praliné et pâte de noisette. Ensuite incorporer délicatement la crème fouettée. Mouler entre deux cercles de diamètre différent avec un fond de pâte sablée.

Coulis Caramel whisky:

100 g de sucre cuit à sec, décuit avec 80 g d'eau chaude. Ajouter 30 g crème et 30 g de whisky. Tenir au chaud.

Caramel chocolat:

Cuire à 160 °C: 150 g de fondant et 100 g de glucose. Ajouter 90 g de pâte de cacao. Étaler entre deux feuilles silicones et froisser

Procédé et finitions:

Dresser sur l'assiette, la tarte chaude avec un petit marron confit posé dessus et une feuille de caramel chocolat. Déposé le petit gâteau noisette pulvérisé chocolat, avec coulis caramel whisky. Gousse de vanille cristallisé. Mettre du coulis noisette dans les cavités creuses.

CHESTNUT TART

Rich shortcrust pastry with almonds:

500 gflat flour
300 gbutter
225 gicing sugar
5 gvanilla
75 galmond powder
75 geggs
20 gegg yolks

Chestnut Pâte à bombe:

150 gegg yolks
90 geggs
40 ggranulated sugar
250 gchestnut paste
60 gsoft butter

Method:

Heat the yolks, the eggs and the sugar to 60 °C in a bain-marie, cool in the mixer. Add the butter and chestnut paste mixture. Pre-cook the tart base. Sprinkle with pieces of crystallised chestnuts and fill with chestnut pâte à bombe. Cook at 170 °C for 10 to 12 minutes.

SMALL CAKES

Hazelnut praline light cream:

600 gconfectioner's custard
20 ggelatine
240 gHazelnut praline
160 gHazelnut paste
1,400 gwhipped cream

Method:

Take a little confectioner's custard and heat it with the gelatine. Add praline and hazelnut paste. Then carefully add the whipped cream. Mould between two circles with different diameters with a rich shortcrust pastry base.

Whisky caramel:

100 g of dry cooked sugar, cooled with 80 g of hot water. Add 30 g of cream and 30 g of whisky. Keep in a warm place.

Chocolate caramel:

Cook the following at 160 °C: 150 g of fondant and 100 g of glucose. Add 90 g of cocoa paste. Spread out between two silicone sheets and crumple

Method and finishes:

Lay the hot tart out on the plate with a small crystallised chestnut placed on top of it and a sheet of chocolate caramel. Place the little hazelnut cakes sprayed with chocolate, with a whisky coulis and a caramel coulis. Crystallised vanilla pod. Put some hazelnut coulis in the holes.