



TARTELETTE TROIS AGRUMES

Three citrus tartlet

Quentin Bailly
CHAMPION DU MONDE

QUENTIN BAILLY

Champion du monde de pâtisserie 2013





TARTELETTE TROIS AGRUMES

Three citrus tartlet

Recette pour 12 tartelettes de Ø 7cm :

Pour la pâte sablée noisette QB :

45,7 g beurre doux	15,2 g oeufs
26,7 g sucre glace	0,8 g sel
7,6 g poudre d'amande blanchie	0,2 g extrait de vanille (400g/L)
3,8 g poudre de noisette brute	76,2 g farine T55
3,8 g praliné noisette	

Procédé :

Mélanger le beurre pommade et le sucre glace puis laisser fondre le sucre. Ajouter les poudres puis les œufs tempérés, la vanille et sel. Ajouter la farine en dernier pour homogénéisation. Cuire à 155°C pendant 18 minutes.

Pour le mirliton pamplemousse QB :

104,8 g sucre semoule	71,8 g oeufs
21,4 g poudre d'amande blanchie	71,8 g jus de pamplemousse rose SICOLY®
10,4 g féculé de pomme de terre	19,7 g beurre doux

Procédé :

Mélanger le sucre, la féculé, la poudre d'amande et le **jus de pamplemousse rose 100 % SICOLY®**. Ajouter les œufs puis le beurre fondu (40°C). Verser 25 g dans les fonds de tartelettes refroidis. Cuire à 135°C pendant 17 minutes.

Pour la crème brûlée citron / yuzu QB :

170,3 g oeufs	46,7 g jus de citron 100% SICOLY®
123,7 g sucre semoule	9,3 g jus de yuzu 100% SICOLY®
70 g beurre doux	

Procédé :

Chauffer au bain marie les œufs, le sucre semoule et le beurre préalablement coupé en morceaux à 50°C sans arrêter de fouetter. Hors du feu, mixer avec les **jus de citron et yuzu 100% SICOLY®** puis couler en empreinte silicone demi sphère de ø4 cm (20g / demi-sphère). Cuire à 100°C pendant 15 minutes, sans faire bouillir. Congeler.

Pour la crème chiboust citron / yuzu QB :

Pour la masse gélatine 1/6 :	24,5 g jus de citron jaune 100% SICOLY®
9,5 g eau	24,5 g purée de citron broyé SICOLY®
1,6 g gélatine poudre 200 bloom	12,3 g jus de yuzu 100% SICOLY®
	8,6 g beurre doux (1)
	0,1 gousse de vanille
Pour la meringue italienne :	19,6 g sucre semoule
42,9 g blancs d'oeufs	4,9 g poudre à flan
55,7 g sucre semoule	7,4 g beurre doux (2)
20,6 g eau	11 g masse gélatine 1/6
	Meringue italienne

Procédé :

Commencer la préparation de la masse gélatine. Mélanger la gélatine dans l'eau froide au fouet. Laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation. Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

Poursuivre avec la préparation de la meringue italienne. Porter à ébullition l'eau et le sucre. Commencer à monter les blancs d'œufs. A 119°C verser le sucre cuit sur les blancs montés mousseux.

Réaliser la crème pâtissière avec les **jus et purées SICOLY®**, la vanille et le beurre (1). Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à flan. Une fois cuite, verser sur le beurre (2) et la masse gélatine. En parallèle de la cuisson de la crème, cuire le sirop pour meringue italienne à 119°C. Il est impératif que les deux masses soient chaudes simultanément. Incorporer délicatement la meringue pour ne pas faire retomber la masse et garder de la souplesse.

Pour la meringue soufflée pamplemousse QB :

88,7 g blancs d'oeufs	43,5 g sucre glace amylicé
173,9 g sucre semoule	1,7 g sel de pamplemousse
52,2 g eau plate	

Procédé :

Réaliser le sel de pamplemousse (6g zestes) puis mixer avec le sucre glace. Cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C, verser sur les blancs montés. Une fois tiède, ajouter le sucre glace et les zestes.

DRESSAGE :

Pocher la meringue soufflée à la douille Saint-Honoré n°15 sur le côté de la tartelette. Ebarber la base et cuire à 110°C pendant 1 heure.

Laisser refroidir puis ajouter le mirliton et cuire comme indiqué. Laisser refroidir à nouveau. Ajouter 35 g de crème brûlée et cuire comme indiqué. En parallèle, cuire les demi-sphères de 20 g de crème-brûlée et congeler cet insert une fois cuit pour le montage final.

Pocher la crème chiboust à la douille N°15 unie au centre des tartelettes jusqu'à atteindre le rebord. Insérer la demi sphère de crème brûlée au centre de la chiboust et appuyer légèrement.

Saupoudrer le dessus de la tartelette de cassonade et caraméliser en deux fois au fer à caraméliser.

Saupoudrer de sel d'agrumes pamplemousse le tour de la tartelette.



TARTELETTE TROIS AGRUMES

Three citrus tartlet

Recipe for 12 Ø 7cm tartlets :

For the hazelnut sugar dough QB :

45.7 g unsalted butter	15.2 g eggs
26.7 g icing sugar	0.8 g salt
7.6 g blanched almond powder	0.2 g vanilla extract (400g/L)
3.8 g raw hazelnut powder	76.2 g T55 flour
3.8 g hazelnut praliné	

Method :

Mix the softened butter with the icing sugar and leave it to melt. Add the dry ingredients, eggs at room temperature, vanilla extract and salt. Finish with the flour to smoothen the mixture.
Bake at 155°C for 18 minutes.

For the grapefruit mirliton QB :

104.8 g caster sugar	71.8 g eggs
21.4 g blanched almond powder	71.8 g SICOLY® pink grapefruit juice
10.4 g potato starch	19.7 g unsalted butter

Method :

Mix together the sugar, starch, almond powder and **SICOLY® pink grapefruit juice 100%**.
Add the eggs and then the melted butter at 40°C. Pour 25 g into the tartlet once cooled down.
Bake at 135°C for 17 minutes.

For the lemon / yuzu crème brûlée QB :

170.3 g eggs	46.7 g SICOLY® lemon juice 100%
123.7 g caster sugar	9.3 g SICOLY® yuzu juice 100%
70 g unsalted butter	

Method :

In a Bain-Marie, heat the eggs, caster sugar and diced butter to 50°C whisking constantly.
Off the heat, mix with **SICOLY® lemon and yuzu 100% juices** and pour into ø4 cm half-sphere silicon moulds (20g / mould).
Bake at 100°C for 15 minutes, without boiling.
Freeze once cooked.

For the lemon / yuzu chiboust cream QB :

<u>For the gelatin mass 1/6 :</u>	24.5 g SICOLY® lemon juice 100%
9.5 g water	24.5 g SICOLY® crushed lemon purée
1.6 g powdered gelatin 200 bloom	12.3 g SICOLY® yuzu juice 100%
	8.6 g unsalted butter (1)
	0.1 vanilla pod
<u>For the Italian meringue :</u>	19.6 g caster sugar
42.9 g egg whites	4.9 g custard powder
55.7 g caster sugar	7.4 g unsalted butter (2)
20.6 g water	11 g gelatin mass 1/6
	Italian meringue

Method :

Start with the making of the gelatin mass.
Mix powdered gelatin inside cold water with a whisk. Leave to set for 20 minutes and melt again without boiling to prevent evaporation.
Leave again to set before using.

Continue with the Italian meringue.

Bring sugar and water to a boil. Start whipping up the egg whites.
At 119°C, pour the cooked sugar over the lightly whipped eggs.

Prepare a custard cream with the **SICOLY® juices and purée**, vanilla and butter (1).
Blanch the eggs with the sugar and add the custard powder.
Once cooked, add the butter (2) and the gelatin mass.
At the same time, cook the syrup for the Italian meringue at 119°C for the two mixtures to be hot at the same time when folding in.
Fold in the meringue very delicately to obtain a smooth and light mixture.

For the grapefruit puffed meringue QB :

88.7 g egg whites	43.5 g starch icing sugar
173.9 g caster sugar	1.7 g grapefruit salt
52.2 g still water	

Method :

Prepare the grapefruit salt, using 6 g of zests, and mix with the icing sugar.
Cook caster sugar and water to 121°C and pour over the whipped eggs.
Once warm, add the icing sugar and the zests.

ASSEMBLY :

Pipe the puffed meringue on the side of the tartlet tins using a N°15 Saint Honoré nozzle.
Cut off the base and bake at 110°C for one hour.

Leave to cool down. Add 25 g of mirliton and cook inside the tartlet. Leave again to cool down. Add 35 g of crème brûlée on top and bake.

At the same time, cook the half-sphere crème brûlée inserts and freeze once cooked to use in the final assembly.

Pipe the chiboust cream at the center of the tartlet up to the edges, using a smooth N°15 nozzle. Place the frozen crème brûlée insert in the middle of the chiboust cream and push gently.

Sprinkle the top of the tartlet with brown sugar and caramelize twice using a caramelizing iron.

Sprinkle with grapefruit salt the sides of the tartlet.