



TARTE YUZU - FRAMBOISE

Yuzu-raspberry tart

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE

Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON





TARTE YUZU - FRAMBOISE

Yuzu-raspberry tart

Pour 45 personnes :

Pour la ganache yuzu-framboise :

100 g purée de framboise SICOLY® 200 g crème
 50 g jus de yuzu SICOLY® 125 g chocolat blanc
 6 g gélatine 200 bloom

Procédé :

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Chauffer les **purées de fruit SICOLY®** à température ambiante.

Chauffer la crème puis ajouter la gélatine égouttée. Verser sur le chocolat et réaliser la ganache. Ajouter le mélange de purées et lisser l'appareil. Verser dans des fonds de tartelettes fraise (La Rose Noire).

Pour la chantilly fraise :

100 g purée de fraise SICOLY®
 200 g chantilly (7% de sucre)

Procédé :

Réaliser une chantilly avec la crème et le sucre puis incorporer délicatement la **purée de fraise SICOLY®**.

MONTAGE ET FINITIONS :

Pocher dans des fonds de tartelettes fraise La rose Noire® la ganache yuzu-framboise. A l'aide d'une douille unie, pocher la chantilly fraise. Décorer avec de la fraise en cubes séchée et une demie framboise sur le dessus.

Serves 45 people :

For the yuzu-raspberry ganache :

100 g SICOLY® raspberry purée 200 g cream
 100 g SICOLY® yuzu juice 125 g white chocolate
 6 g 2300 bloom gelatin

Method :

Soak gelatin leaves inside cold water. Melt white chocolate in a Bain-Marie. Heat **SICOLY® purées** at room temperature. Heat cream and add gelatin. Pour over the chocolate and prepare the ganache. Add the purées mix and smoothen the preparation. Pipe into La Rose Noire® strawberry tartlets bases.

For the strawberry chantilly :

100 g SICOLY® strawberry purée
 200 g chantilly (7% sugar)

Method :

Prepare a chantilly with cream and sugar (7% in the final mix) and then fold in delicately **SICOLY® strawberry purée**.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Pipe inside La Rose Noire® strawberry tartlet bases the yuzu-raspberry ganache. With a plain tip, pipe the strawberry chantilly on top. Decorate with cubes of dried strawberry and a half raspberry on top.