



TARTE MARGOUEILLAT

Margouillat Tart

François GALTIER





Sablé Goyave (pour 3 cercles de 16 cm de diamètre et de hauteur 3.5 cm) :

350 g Farine	1.5 g Sel
100 g Sucre glace	200g Beurre
50 g Poudre d'amande	40 g Purée de goyave SICOLY®

Procédé :

Mélanger toutes les poudres avec le beurre en cube jusqu'à un aspect sablé sans morceaux de beurre. Ajouter la purée pour lier les poudres et laisser refroidir au frigo. Étaler à 3mm, foncer des cercles de ø16cm h3,5cm et cuire environ 15min à 160°C au four ventilé.

Cake moelleux goyave :

6 g Blancs secs en poudre	170g Poudre d'amande
130 g Sucre	50 g Farine
80 g Jaunes d'oeuf	75 g Beurre fondu
2 g Zestes de citron vert	60 g Blancs d'oeuf
70 g Purée de goyave SICOLY®	60 g Sucre

Procédé :

Mélanger les blancs d'œuf en poudre avec les jaunes, les zestes et la purée, puis ajouter les poudres en surface sans mélanger. Pendant ce temps, monter en meringue souple les blancs avec le sucre. Lorsque la meringue est prête, verser le beurre fondu dans la première préparation et bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse, puis enfin incorporer délicatement la meringue. Verser environ 200g par tarte ø 16cm par-dessus le sablé déjà cuit et cuire environ 20min à 160°C au four ventilé.

Marmelade Goyave :

500 g Purée de goyave SICOLY®
100 g Sucre
6 g Pectine NH
30 g Jus de citron vert SICOLY®

Déroulé :

Chauffer à 40°C la première purée, puis ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition et ajouter le citron vert hors du feu. Laisser refroidir au frigo. Casser la texture et couler environ 170g par tarte avant de congeler. Garder le reste au frigo pour la décoration.

Chantilly vanille citron vert :

150 g Crème fraîche 35%	30 g Jus de citron vert SICOLY®
30 g Gélatine masse (1/5)	600 g Crème fraîche 35%
220 g Chocolat blanc 30%	2 pcs Gousses de vanille
3 g Zestes de citron vert	

Procédé :

Chauffer la crème avec la gélatine, verser sur le chocolat avec les zestes et la vanille pour faire une ganache, puis enfin mélanger avec la crème liquide froide. Laisser refroidir au frigo et foisonner avant l'utilisation.

Guava shortbread (for 3 rings of 16 cm diameter and height 3.5 cm) :

350 g Flour	1.5 g Salt
100 g Icing sugar	200g Butter
50 g Almond powder	40 g Guava purée SICOLY®

Method :

Mix all powders with butter in cubes until sanded aspect of the powder without any pieces of butter. Add puree and link the powders, let cooling down in the fridge. Roll to 3 mm thickness, shape ring ø16cm h3,5cm and bake in ventilated oven at 160°C around 15 min.

Soft guava cake :

6 g Dry egg white powder	170g Almond powder
130 g Sugar	50 g Flour
80 g Egg yolk	75 g Melted butter
2 g Lime zest	60 g Egg white
70 g Guava purée SICOLY®	60 g Sugar

Method :

Mix egg white powder with egg yolk, zests and puree, then add all the powders on top without mixing. In same time, whip egg white with sugar into soft meringue. When the meringue is ready, pour melted butter on top of the first preparation and mix well to get a creamy texture, then incorporate delicately the meringue. Pour around 200g per pie on top of baked sugar dough and bake again around 20min at 160°C.

Guava marmalade :

500 g Guava purée SICOLY®
100 g Sugar
6 g NH Pectin
30 g Lime juice SICOLY®

Method :

Warm up first puree to 40°C and add the mix of sugar with pectin. Bring to the boil and add lime out of fire. Let cooling down in refrigerator. Break the texture and pour 170g per pie before freezing. Keep the rest in refrigerator for decoration.

Lime vanilla chantilly :

150 g Fresh cream 35%	30 g Lime juice SICOLY®
30 g Gelatin mass (1/5)	600 g Fresh cream 35%
220 g White chocolate 30%	2 pcs Vanilla bean
3 g Lime zest	

Method :

Warm up cream with gelatin mass, pour on chocolate, zests and vanilla to make a ganache, then mix with cold liquid fresh cream and lime puree. Let cooling down in refrigerator and whip when needed.



Décoration :

QS Chocolat blanc 30%
 QS Beurre de cacao vert
 QS Beurre de cacao brun

QS Zestes de citron vert
 QS Pétales de fleurs comestibles
 QS Marmelade de goyave

Procédé :

Tabler le chocolat blanc pour dessiner un lézard sur une feuille plastique. Pulvériser le beurre de cacao coloré sur le dessus.



Decoration :

QS White chocolate 30%
 QS Green cocoa butter
 QS Brown cocoa butter

QS Lime zests
 QS Eatable flower petals
 QS Guava marmalade



Method :

Temper white chocolate and draw lizard on plastic sheet. Spray some colored cocoa butter on top.

MONTAGE ET FINITIONS :

Pocher des spots de Chantilly de différente taille, puis des spots de marmelade, et enfin décorer avec les zestes, les pétales de fleur et le lézard en chocolat.

FINITION AND ASSEMBLY :

Pipe spots of Chantilly on different sizes, then spots of marmalade, and decorate with some lime zests, flower petals and lizard in chocolate.