

**TARTE GAUD'IGNE
PÊCHE DE VIGNE**

GAUD'IGNE TART
BLOOD PEACH

Jean-Jacques Borne

SICOLY[®]
le Respect du Fruit





POUR 3 TARTES DE 18 CM

Pâte sablée :

250 g Farine	3 g Sel
120 g Sucre glace	1 Oeuf
120 g Beurre	QS Colorant rouge naturel
50 g Poudre d'amande	

Procédé :

Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et faire tourner le minimum. Mettre au froid 24h.

Biscuit pistache moelleux :

22.5 g Poudre d'amande	10 g Farine
22.5 g Sucre	12 g Beurre fondu
25 g Jaunes d'oeufs	50 g Blancs d'oeufs
15 g Oeufs	20 g Sucre
22.5 g Pâte de pistache 50/50	

Procédé :

Mettre en robot tous les ingrédients (sauf les blancs et sucre). Faire monter les blancs avec le sucre et ajouter délicatement le 1er mélange. Vider en cercle. Cuire à 180°C pendant 14/15 minutes.

Confit de pêche de vigne et sudachi :

300 g Purée de pêche de vigne Sicoly®	8 g Pectine NH
100 g Jus de sudachi Sicoly®	9 g Gélatine en poudre
90 g Cassonade	45 g Eau

Procédé :

Faire bouillir la purée pêche de vigne et le jus de Sudachi. Ajouter le mélange sucre et pectine. Faire bouillir 1 à 2 minutes et ajouter la gélatine. Couler en cercle filmé. Garder une partie pour le décor

Crème cheesecake pêche de vigne et sudachi :

120 g Purée de pêche de vigne Sicoly®	500 g Crème Philadelphia
45 g Jus de sudachi Sicoly®	160 g Jaunes d'oeufs
14 g Gélatine en poudre	600 g Crème fouettée
70 g Eau	260 g Sucre cristal

Procédé :

Mettre au bain-marie, les jaunes et le sucre. Pocher jusqu'à 65°C. Ajouter la masse de gélatine et faire monter au mélangeur jusqu'au refroidissement. Mélanger la purée pêche de vigne et le jus de sudachi avec le Philadelphia. Ajouter la crème fouettée et mélanger le tout avec le parfait gélifié. Garnir des boules ½ sphériques et congeler. Mettre le reste de crème au froid.

FINITIONS :

Garnir 1/0 cm de crème à l'intérieur des tartes cuites à blanc. Déposer un fond de biscuit pistache et remettre une légère couche de crème, pour faire coller le confit de fruits. Déposer les boules congelées autour et finir de garnir avec la crème. Déposer dessus un disque de chocolat rose ajouré. Remplir les trous, de confit pêche de vigne. Décorer avec quelques feuilles d'or.

FOR 3 TARTS OF 18 CM

Shortcrust pastry:

250 g Flour	3 g Salt
120 g Icing sugar	1 Egg
120 g Butter	SQ Natural red colouring
50 g Almond powder	

Method :

Place all the ingredients in a blender and blend as little as possible. Put in a cold for 24 hours.

Soft pistachio biscuit :

22.5 g Almond powder	10 g Flour
22.5 g Sugar	12 g Melted butter
25 g Yolk eggs	50 g White eggs
15 g Eggs	20 g Sugar
22.5 g Pistachio paste 50/50	

Method :

Place all the ingredients (except the egg whites and sugar) in a food processor. Whip the egg whites with the sugar and gently add the 1st mixture. Empty into a circle. Bake at 180°C for 14/15 minutes.

Confit of blood peach and sudachi :

300 g Blood peach purée Sicoly®	8 g Pectin NH
100 g Sudachi juice Sicoly®	9 g Gelatine powder
90 g Brown sugar	45 g Water

Method :

Bring the blood peach purée and Sudachi juice to the boil. Add the sugar and pectin mixture. Boil for 1 to 2 minutes and add the gelatine. Pour into a filmed circle. Keep some for decoration.

Blood peach and sudachi cream cheesecake :

120 g Blood peach purée Sicoly®	500 g Philadelphia cream
45 g Sudachi juice Sicoly®	160 g Yolk eggs
14 g Gelatin powder	600 g Whipped cream
70 g Water	260 g Cristal sugar

Method :

Place the yolks and sugar in a bain-marie. Poach until 65°C. Add the gelatine mass and whisk until cool. Mix the vine peach purée and sudachi juice with the Philadelphia. Add the whipped cream and mix with the gelatine parfait. Fill into ½ spherical balls and freeze. Chill the remaining cream.

FINITIONS :

Spread 1/0 cm of cream on the inside of the pies, which have been baked white. Place a base of pistachio biscuit on top and top with a light layer of cream to help the fruit confit stick. Place the frozen balls around and finish with the cream. Place a disc of openwork pink chocolate on top. Fill the holes with vine peach confit. Decorate with a few gold leaves.