



## SUNFLOWER TART

*François Galtier*



## I. GLAÇAGE MIEL

- Miel ..... 50 g
- Blanc d'œuf ..... 100 g

Mélanger sans foisonner.

## II. PÂTE FEUILLETÉE CARAMELISÉE

- Farine T55 ..... 1400 g
- Sucre ..... 60 g
- Sel ..... 28 g
- Poudre d'amande ..... 160 g
- Beurre plaque ..... 280 g
- Eau froide ..... 600 g
- Beurre plaque ..... 800 g

Mélanger tous les ingrédients sauf l'eau et le dernier beurre pour obtenir un aspect sablé des poudres, puis ajouter l'eau et mélanger en première vitesse environ 3 min pour obtenir une pâte homogène.

Faire un rectangle bien régulier et stoker au réfrigérateur pour laisser reposer la pâte. Étaler la pâte 4 fois plus long que large, étaler le beurre à 10/12°C 2 fois plus long que large. Placer le beurre sur la pâte et recouvrir avec la pâte. Plier en 2 et couper les côtés pour faire apparaître toutes les couches de chaque côté.

Tourner de 90°, étaler 4 fois plus long que large et plier en 4. Couper les coté du bloc. Faire encore un autre tour double comme le dernier et laisser reposer la pâte au réfrigérateur.

Étaler le bloc à 2,4cm d'épaisseur et découper des bandes de 5mm dans le sens de la longueur, les assembler avec un peu d'eau avec les lignes visibles sur la surface.

Étaler à 3mm et découper des bandes en trapèze dans le sens de la diagonale (20cm x 7cm, et 3cm x 3cm). Plier un côté dans le sens de la longueur (2cm) pour avoir un côté avec une double couche. Transformer la bande en anneau en joignant les 2 extrémités, saupoudrer de sucre sur le dessus et le dessous, et fonder dans un cercle 3D tart ring Ø8cm.

Placer un moule métallique à l'intérieur. Pour le 3x3cm, plier en 2 et faire un anneau également, puis placer dans un moule silicone demi-sphère Ø2,5cm.

Cuire en four ventilé à 160°C pour 25min avec une grille sur le dessus pour appuyer sur les poules de l'intérieur, puis démouler et cuire encore 10min.

Appliquer le glaçage miel au pinceau à la fin de la cuisson.



### III. BASE CRÈME PÂTISSIÈRE ABRICOT \*

- Purée d'abricot SICOLY® ..... 70 g
- Sucre ..... 70 g
- Amidon de maïs ..... 56 g
- Purée d'abricot SICOLY® ..... 560 g
- Beurre ..... 70 g

Mélanger la purée avec le sucre et l'amidon. Pendant ce temps chauffer la seconde partie de purée. Lorsque la purée boue verser la moitié sur la première préparation, puis verser le tout dans la casserole pour bouillir de nouveau comme une crème pâtissière. Hors du feu ajouter le beurre et verser dans un film plastique pour refroidir au réfrigérateur. Fouetter la crème pâtissière au fruit lorsqu'elle est assez froide, pour foisonner le beurre et obtenir une texture souple.

### IV. FRANGIPANE ABRICOT ROMARIN (pour 30 tartes ø 8cm)

- Beurre ..... 125 g
- Sucre ..... 100 g
- Poudre d'amande ..... 175 g
- Romarin frais haché ..... 1 g
- Œuf ..... 125 g
- Base crème pâtissière abricot\* ..... 250 g

Mélanger doucement le beurre avec le sucre, la poudre d'amande et le romarin pour obtenir une texture homogène. Ajouter les œufs progressivement pour faire une belle émulsion, puis la crème pâtissière. Pocher environ 25g par fond de feuilletage caramélisé et cuire de nouveau au four ventilé à 160°C pendant 15min.

### V. CRÈME ABRICOT (pour 30 tartes ø8cm)

- Base crème pâtissière abricot\* ..... 500 g
- Crème fraîche 35% ..... 100 g

Mélanger sans foisonner.

### VI. GARNITURE (pour 30 tartes ø8cm)

- IQF abricots surgelés SICOLY® ..... 2000 g
- Sucre ..... SQ
- Amande effilée grillée ..... SQ

Couper des segments d'abricot semi-congelés et rouler dans le sucre.  
Caraméliser le sucre au chalumeau.

### VII. MONTAGE

Pocher 20g de crème abricot par tarte, placer les segments d'abricots caramélisés, puis décorer le milieu avec le petit anneau de pâte feuilletée caramélisée et quelques amandes effilées grillées.





## I. HONEY GLAZE

- Honey ..... 50 g
- Egg white ..... 100 g

Mix without whipping.

## II. CARAMELIZED PUFF PASTRY

- Flour T55 ..... 1400 g
- Sugar ..... 60 g
- Salt ..... 28 g
- Almond powder ..... 160 g
- Butter sheet ..... 280 g
- Cold water ..... 600 g
- Butter sheet ..... 800 g

Mix all ingredients, except water and second part of butter to get sandy effect, then add cold water to make homogeny dough. Make a flat rectangle shape and store in fridge at 4°C to let rest.

Laminate the dough 4 times longer than larger, laminate butter at 10/12°C 2 times longer than larger, place the butter on the dough and cover with the dough again. Fold in 2 and cut the sides of the dough to see all the layers. Turn 90°, laminate 4 times longer than larger and fold in 4. Cut again the sides of the dough. Do another double fold like the last step. Let cooling down minimum 1h in refrigerator at 4°C.

Laminate to be at 2,4 cm thickness and cut bands on the length direction a bit more than 5 mm larger, then stick them together with some water to be with all lines visible from the top. Laminate at 3 mm and cut trapezoid in diagonal (20cm x 7cm, and 3cm x 3cm).

Fold one side in the length (2cm) to make 1 side with double layer. Turn the band into a ring connecting the 2 sides, sprinkle some sugar on top and on bottom and shape into 3D tart ring round ø8cm. Place a metallic mold inside. For 3x3cm, fold in 2 and make a ring also, then place into small half sphere silicon mold. Bake in ventilated oven with a grill on top at 160°C for 25 min, then unmold and bake again 10 min.

Brush the honey glaze at the end of the baking.



### III. BASE APRICOT CUSTARD \*

- Apricot puree SICOLY®..... 70 g
- Sugar ..... 70 g
- Corn starch ..... 56 g
- Apricot puree SICOLY®..... 560 g
- Butter ..... 70 g

Mix puree with sugar and starch. In same time warm up second part of puree. When the puree is boiling pour half on first preparation then everything back to sauce pan to boil again like a custard cream. Out of fire add butter, wrap in plastic film and cool down in refrigerator. Whisk the fruity custard cream when it's cold enough to whip with the butter and get a smooth texture.

### IV. APRICOT ROSMARIN FRANGIPANE (for 30 tart ø 8cm)

- Butter ..... 125 g
- Sugar ..... 100 g
- Amond powder ..... 175 g
- Chopped fresh rosmarin ..... 1 g
- Egg ..... 125 g
- Base apricot custard \*..... 250 g

Mix gently butter with sugar, almond powder and chopped Rosmarin to get homogeneous texture.  
Add gradually eggs to make an emulsion, then custard cream.  
Pipe 25g per caramelized puff pastry shell and bake again in ventilated oven at 160°C for 15min.

### V. APRICOT CREAM (for 30 tart ø8cm)

- Base apricot custard \*..... 500 g
- Fresh cream 35% ..... 100 g

Mix without whipping.

### VI. GARNISH (for 30 tart ø8cm)

- IQF frozen apricot SICOLY®..... 2000 g
- Sugar ..... SQ
- Sliced roasted almond ..... SQ

Cut segments of semi-freddo IQF apricots, dip in sugar.  
Caramelize the sugar with torches fire.

### VII. MONTAGE

Pipe 20g of apricot cream per tart, display segments of caramelized apricots, then decorate the middle with the small ring of caramelized puff pastry and some roasted sliced almonds.

