

# Pomme thurgovienne en fleur

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 26 pièces

N° RECETTE PG20332

### Pâte sablée râpée

- 260 g beurre
- 430 g farine blanche type 400
- 2 g sel
- 160 g sucre glace
- 55 g amandes blanches, moulues
- 95 g oeufs frais

Mélanger le beurre, la farine et le sel pour obtenir une pâte fine, ajouter le sucre en poudre, les amandes et les œufs et pétrir brièvement la pâte, mettre au frais.

### Crème Clafoutis

- 140 g sucre
- 75 g miel de fleurs
- 6 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 40 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, chaude
- 135 g oeufs liquides pasteurisés
- 180 g séré maigre
- 495 g crème 35%

Mélanger le sucre, le miel, la gousse de vanille, la crème en poudre à la vanille et les œufs jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporer le séré maigre, ajouter la crème et mélanger délicatement de manière à éviter la formation de bulles d'air.

### Conseil

Peut également être préparé avec du fromage frais Philadelphia à la place du séré maigre.

### Pommes confites au yuzu

- 1000 g eau
- 200 g miel de fleurs
- 200 g sucre
- 200 g Oligo Fructose P95
- 150 g jus de pomme 100%, clair
- 130 g purée de yuzu sans sucres ajoutés, Boiron
- 1000 g pommes fraîches Golden Delicious
- 100 g sucre
- 20 g pectine NH

Porter à ébullition la première quantité de sucre, le miel, l'inuline, l'eau, les jus de pomme et de yuzu. Peler les pommes et les couper en deux, les épépiner et couper chaque moitié en tranches régulières, couper le reste des pommes en gros cubes. Plonger d'abord les morceaux de pommes dans le sirop bouillant et les faire bouillir à feu moyen pendant environ 3 minutes, puis faire bouillir également brièvement les tranches de pommes. Les pommes ne doivent pas être cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Filtrer directement les pommes et les égoutter, les laisser refroidir immédiatement et les placer au réfrigérateur pendant 12 heures. Mélanger la deuxième quantité de sucre avec la pectine, tourner les pommes égouttées dans le mélange sucre-pectine.

### Glaçage au jus de pomme

- 240 g Oligo Fructose P95
- 12 g pectine NH
- 1 g gomme de caroube
- 287 g eau
- 400 g jus de pomme
- 60 g sirop de glucose DE 41-46

Mélanger ensemble l'oligo fructose, la farine de graines de caroube et la pectine. Chauffer ensemble l'eau, le jus et le glucose à 40°C. Ajouter les produits secs, porter à ébullition, écumer et mettre au frais.

Fournisseur inuline:  
IMCD Switzerland AG  
+41 43 244 80 00  
www.imcdgroup.com

### Glaçage au jus de pomme (avec alcool)

- 920 g Pommes confites au yuzu - seulement le jus
- 10 g Eau-de-vie de pomme 40% Thurgados
- 55 g glucose atomisée DE40
- 10 g pectine NH
- 2 g gomme de caroube
- 3 g poudre d'agar-agar

Chauffer le jus à 40°C, mélanger le glucose en poudre, la pectine, la farine de graines de caroube et l'agar. Ajouter les produits secs, porter à ébullition, ajouter le Thurgados, écumer et mettre au frais.

# Pomme thurgovienne en fleur

## Petits Gâteaux

### Chantilly Edelweiss 36%

- 260 g crème 35%
- 100 g lait 3.5%
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 140 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 35 g Préparation gélatinée
- 465 g crème 35%

Chauffer la première quantité de crème, le lait avec la gousse de vanille grattée à 85°C. Verser sur la couverture et ajouter la masse gélatine fondue. Mixer en ajoutant la deuxième partie de la crème. Conserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation.

### Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

### Masse pralinée aux noix de pécan

- 545 g noix de pécan
- 310 g sucre
- 75 g eau
- 65 g sirop de glucose DE 41-46
- 2 g fleur de sel
- 3 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g) 3/4 gousse

Faire griller les noix de Pécan au four à chaleur tournante à 150°C pendant env. 20 minutes. Cuire le sucre, l'eau et le sirop de glucose jusqu'à obtenir un caramel clair. Ajouter la gousse de vanille en petits morceaux à mi-cuisson. Ajouter le sel et verser le caramel sur les noix. Laisser refroidir et mixer le tout dans le Robot Coupe jusqu'à obtention d'une masse pralinée fine. Laisser refroidir à température ambiante.

### Conseil

La masse pralinée peut également être fabriquée avec des noix ou des noisettes.

### Pomme thurgovienne en fleur

- 820 g Pâte sablée râpée
- 1260 g Crème Clafoutis
- 3000 g Pommes confites au yuzu
- 250 g Glaçage au jus de pomme ou
- 250 g Glaçage au jus de pomme (avec alcool)
- 600 g Chantilly Edelweiss 36%
- 200 g Masse pralinée aux noix de pécan

### Pâte sablée

Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur et découper des cercles de 7 cm de Ø, les placer dans des moules à tartelette et précuire à blanc.

**Température de cuisson:** 160°C four à air pulsé

**Temps de cuisson:** env. 12 minutes  
Verser la crème à clafoutis dans la tartelette froide et cuire.

**Température de cuisson:** 160°C four à sole

**Temps de cuisson:** env. 10 minutes

### Pommes confites

Disposer uniformément dans des moules à dôme Flexipan de 5 cm de Ø (env. 35 g), cuire.

**Température de cuisson:** 160°C four à air pulsé

**Temps de cuisson:** env. 15 minutes  
Laisser reposer 15 minutes, lester avec une plaque, mettre au réfrigérateur pendant la nuit, placer brièvement au congélateur et démouler. Les pommes cuites peuvent être congelées.

### Glaçage aux pommes

Porter brièvement à ébullition et utiliser à environ 45°C.

### Finition

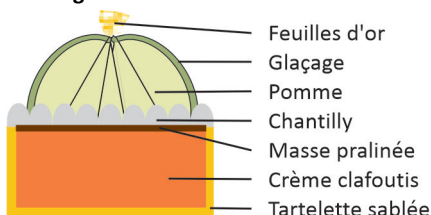
Glacer entièrement les pommes avec le glaçage. Battre la Chantilly crémeuse, remplir la tartelette cuite avec la masse pralinée aux noix de pécan et lisser, poser les pommes glacées sur la tartelette, dresser la Chantilly autour des pommes comme des fleurs. Décorer avec des feuilles d'or.

### PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
UE03	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

### Montage



Moule à pâtisserie:  
Moule demi-sphère  
Pavoni FR039  
5 cm Ø 23 mm h

# Pomme thurgovienne en fleur

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20332

Description : Tartelette à la crème de clafoutis, pommes confites et légère chantilly à l'Edelweiss

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	215
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	901
Prix de vente		Lipides	11.05 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	5.61 g
		Glucides	24.2 g
		dont sucre	19.39 g
		Protéines	2.5 g
		Sel	0.09 g

## Composition :

Eau, pommes 17%, **crème**, sucre, **farine blanche**, miel, fructose, **oeufs**, jus de pommes, **beurre**, **séré maigre**, yuzu, **noix de pécan**, **lait entier**, amidon de maïs, **amandes**, beurre de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), gélifiant (pectine), concentré de jus de poire, **lait entier en poudre**, sirop glucose atomisé, vanille, **lait écrémé en poudre**, gélatine, Eau-de-vie de pomme, sel alimentaire, épaississant (gomme de caroube), algues marines, fleur de sel (sel marin), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène bêta), **émulsifiant (lécithine de soja)**, épaississants (caroube, gomme de guar), extrait de vanille Madagascar, extrait de vanille

État 28.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse