Tarte feuilletée fromage blanc fruits rouges

Cette tarte composée d'une délicieuse pâte feuilletée recouverte de crème d'amande est garnie de crémeux au fromage blanc et de compotée de fruits rouges.

NIVEAU DE DIFFICULTÉ ★ ★ ★

Gamme
SIMPLE
GOURMANDE
ÉCLAT

Tartes

Tartes

Tarte feuilletée fromage blanc fruits rouges

Pour 1 tarte feuilletée de 20 cm de diamètre

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Eau	64 g	· Peser les 4/5 de l'eau dans la cuve du batteur.
Sel	4 g	· Ajouter le sel, le beurre ramolli et la farine.
Beurre de tourage	16 g	· Mélanger au batteur, au crochet, environ 1 minute.
Farine courante T65	121 g	· Effectuer la mise au point, si nécessaire, avec l'eau restante.
Farine courante T65	40 g	· Faire un carré de 15 cm de côté avec la détrempe.
Beurre de tourage	105 g	· Mettre la farine dans la cuve du batteur et ajouter le beurre froid coupé en petits dés.
		· Au batteur, à la feuille, mélanger la farine et le beurre.
		· Faire un carré de 15 cm avec le beurre manié.
		· Mettre la détrempe et le beurre au réfrigérateur, environ 20 minutes.
		· Abaisser la détrempe en un rectangle de 15 x 33 cm.
		· Abaisser le beurre manié en un rectangle de 15 x 50 cm.
		· Poser bord à bord la détrempe sur le beurre manié.
		· Rabattre la partie libre de beurre manié sur la détrempe et plier de nouveau.
		· Faire pivoter le pâton d'un quart de tour.
		· Abaisser, donner un tour double et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
		· Abaisser, donner un tour double et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
		· Abaisser et donner un tour simple, 30 minutes avant l'emploi.

CRÈME D'AMANDE

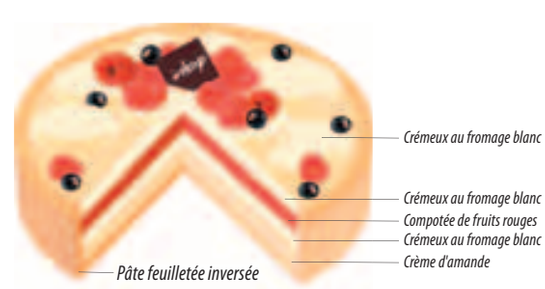
Beurre	33 g	· Au batteur, à la feuille, mettre le beurre en pommade.
Sucre semoule	33 g	· Ajouter le sucre semoule et la poudre d'amande.
Poudre d'amande blanche	33 g	· Homogénéiser.
Œuf entier liquide	27 g	· Incorporer progressivement les œufs entiers préalablement battus.
Farine courante T65	3 g	· Finir en ajoutant la farine et réserver.

CRÉMEUX AU FROMAGE BLANC

Crème liquide	136 g	· Dans une casserole, faire chauffer la crème à 50°C.
Sucre semoule	35 g	· Ajouter le sucre et la pectine X58 préalablement mélangés.
Pectine X58	3 g	· Porter à ébullition et ajouter les jaunes d'œuf.
Jaune d'œuf liquide	33 g	· Porter à ébullition et ajouter le beurre de cacao.
Beurre de cacao	7 g	· Mélanger et verser sur le fromage blanc.
Fromage blanc	136 g	· Mixer et laisser refroidir.

COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

Pulpe de framboise	31 g	· Dans une casserole, faire chauffer les pulpes de framboise, fraise et citron.
Pulpe de fraise	31 g	· À environ 50° C, ajouter progressivement le sucre et la pectine préalablement mélangés.
Pulpe de citron	12 g	· Porter à ébullition environ 1 minute.
Sucre semoule	25 g	· Débarrasser.
Pectine NH nappage	2 g	· Filmer et laisser refroidir.

MONTAGE

· Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 mm d'épaisseur en un rectangle de 42 x 21 cm.
· Détailler 2 disques de 20 cm de diamètre.
· Évider 1 disque à l'aide d'un cercle de 16 cm de diamètre.
· Humidifier le disque plein, poser l'anneau de pâte feuilletée, souder et laisser détendre.
· Faire cuire au four ventilé à 170°C, environ 10 minutes.
· Déposer des calles de 3 cm de haut sur la plaque.
· Recouvrir d'une feuille de papier cuisson et d'une plaque de cuisson.
· Faire cuire au four ventilé à 170°C, environ 15 minutes.
· Garnir aussitôt avec 130 g de crème d'amande.
· Faire cuire au four ventilé à 160°C, environ 10 minutes.
· Recouvrir les bords de la tarte de sucre glace.
· Faire caraméliser au four ventilé à 220°C, environ 3 minutes et laisser refroidir.
· Garnir avec 140 g de crémeux au fromage blanc.
· Garnir avec 100 g de compotée de fruits rouges.
· Recouvrir avec 90 g de crémeux au fromage blanc.
· Dresser dans un cercle de 16 cm sur papier cuisson des boules de crémeux au fromage blanc, à l'aide d'une douille de 14 mm de diamètre.
· Disposer aussitôt une feuille guitare sur les boules de crémeux au fromage blanc et appuyer légèrement afin de les aplanir puis surgeler.
· Retirer la feuille guitare et pulvériser au nappage neutre bien chaud.
· Déposer l'insert sur le dessus de la tarte et décorer avec des framboises fraîches et des myrtilles.