



TARTE FRAMBOISE
Raspberry tart

SEBASTIAN PETTERSSON

Chocolatier - Pastry chef / Gold in 2018 Culinary World Cup
SUEDE





TARTE FRAMBOISE

Raspberry tart

Pour 10 portions :

Pour la base de tarte craquante à la framboise :

300 g purée de framboise sans sucres ajoutés SICOLY®
75 g maltodextrine
45 g isomalt
40 g sosa gelcrem froid

Procédé :

Mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte fine. Tamiser et passer sous-vide afin d'éliminer toutes les bulles d'air. Déshydrater par voie demi-sèche à 60°C pendant 20 minutes. Détailler en cercles et déshydrater complètement à 80°C pendant 10 min. Une fois sec et craquant, frire à 95°C et presser dans les moules tartelettes.

Pour le décor framboise :

Procédé :

Utiliser la même préparation que pour la base de tarte. Détailler en cercle de ø 40mm ajouré à 2mm. Frire de la même manière que pour la base de tarte.

Pour le sorbet framboise yaourt :

190 g crème 40% MG
250 g sucre semoule
60 g glucose en poudre
600 g yaourt nature
360 g purée de framboise SICOLY®
240 g purée
9 g Sosa gomme Garoffi

Procédé :

Mixer tous les ingrédients dans un robot. Turbiner et mouler en forme de sphère.

Pour la gelée framboise moulée :

300 g sucre semoule
120 g eau froide
100 g sirop de glucose
170 g purée de framboise SICOLY®
22 g feuilles de gélatine bronze
5 g acide citrique

Procédé :

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer le sucre glace, l'eau et le glucose à 140°C. Ajouter la purée de framboise sans sucres ajoutés SICOLY® et cuire à 120°C. Ajouter la gélatine puis l'acide citrique à la fin. Placer dans des moules en forme de framboise.

Pour le gelcrem framboise :

300 g purée de framboise SICOLY®
30 g Sosa gelcrem froid

Procédé :

Mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte fine. Tamiser et mettre en poche à douille.

Pour les framboises marinées :

200 g purée de framboise SICOLY® tamisée
100 g sucre semoule
2 gouttes d'essence de rose
10 framboises fraîches

Procédé :

Chauffer la purée de framboise SICOLY® avec le sucre semoule. Ajouter l'essence de rose et laisser refroidir. Mariner les framboises dans le mélange froid.

MONTAGE ET FINITIONS :

Placer le sorbet dans la base de tarte framboise. Ajouter au dessus la gelée framboise. Pocher le Gelcrem framboise sur les zones non-couvertes. Décorer avec les framboises marinées et des herbes fraîches.

For 10 portions :

For the crispy raspberry tart :

300 g SICOLY® raspberry purée without added sugar
75 g maltodextrin
45 g isomalt
40 g sosa gelcrem cold

Method :

Mix all ingredients to a fine paste. Strain it and process through a vacuum machine to get rid of air bubbles. Dehydrate semi dry for 20 mins at 60°C. Cut into circles and dry fully at 80°C for 10 min. When they are totally dry and crispy, deep fry at 95°C and press into the a tart mould.

For the raspberry decor :

Method :

Use the same base from Crispy raspberry tarts and cut a ø 40mm ring with a ø 2mm hole in the center. Apply the same frying technique to the decor.

For the raspberry and yoghurt sorbet :

190 g 40% fat cream
250 g caster sugar
60 g glucose powder
600 g natural yoghurt
360 g SICOLY® raspberry purée
240 g purée
9 g sosa goma Garoffi

Method :

Mix all ingredients together in a blender. Spin in an ice cream machine and shape into spheres.

For the moulded raspberry jelly :

300 g caster sugar
120 g cold water
100 g glucose syrup
170 g SICOLY® raspberry purée
22 g gelatin sheets bronze
5 g citric acid

Method :

Soak the gelatin sheets in cold water. Cook caster sugar, water and glucose to 140°C. Add SICOLY® raspberry purée and cook to 120°C. Add the gelatin and then the citric acid. Pour in a raspberry mould.

For the raspberry gelcrem :

300 g SICOLY® raspberry purée
30 g Sosa gelcrem cold

Method :

Mix all ingredients together to a fine paste. Strain and place into pipping bags.

For the marinated raspberries :

200 g strained SICOLY® raspberry purée
100 g caster sugar
2 drops rose essence
10 pieces of fresh raspberries

Method :

Heat SICOLY® unsweetened raspberry purée with caster sugar. Add the rose essence drops and leave to cool down. Marinate the raspberries with the cold mix.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Place the sorbet in the tart shells. Add the moulded jelly. Pipe the gel creme around the open surfaces. Decor with the marinated raspberries and fresh herbs.