



SAKURA

---

**JEAN-SEBASTIEN CLAPIE**  
Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel  
Tokyo - JAPON





## SAKURA

### Pour la pâte sucrée :

150 g beurre	60 g œufs entiers à température ambiante
95 g sucre glace	250 g farine
30 g poudre d'amande	QS colorant rouge
1 g fleur de sel	

#### Procédé :

Dans un robot, à la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande puis les œufs petit à petit. Terminer en ajoutant le colorant rouge, le sel et la farine tamisée. Mélanger sans trop de donner de corps à la pâte.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur 2 heures. Sortir la pâte du réfrigérateur et étaler la pâte à 3 mm. Détailler des ronds de ø 10 cm et foncez les tartes Ring 7 cm Silikomart®. Placer les tartes foncées au congélateur 15 min. Les sortir du congélateur et les cuire au four à 160° pendant 25 minutes.

A froid, badigeonner légèrement d'œufs entiers l'intérieur puis placer au four pendant 1 min. Ressortir les fonds de tartes puis renouvelez l'opération 1 fois. Cette opération permet d'éviter d'humidifier la pâte lors de la cuisson des clafoutis.

### Pour le clafoutis à la griotte :

1 Kg griottes entières SICOLY®	500 mL crème entière liquide
4 œufs entiers	150 mL lait
110 g farine	1 pincée de sel
100 g sucre en poudre	

#### Procédé :

Décongeler les **griottes SICOLY®** sur un papier absorbant. Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et la moitié du sucre et verser sur le mélange sucre-œuf. Ajouter la farine tamisée et le sel. Passer au chinois. Placer des griottes dans les fonds de tarte cuits et verser l'appareil clafoutis jusqu'à 1 mm du bord. Enfourner et cuire à 165° pendant 20 minutes.

A la sortie du four, laisser reposer sur une grille.

### Pour l'insert griotte :

110 g purée de griotte SICOLY®	5 g sucre
110 g chantilly sucrée à 7%	2 g jus de citron
10 g jus d'orange SICOLY®	

#### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients et pocher dans des moules demi-sphères Silikomart® 40 mm. Congeler.

### Pour la crème sakura :

200 g chantilly sucrée à 7%
100 g pâte sakura

#### Procédé :

Mélanger la chantilly et la pâte de sakura délicatement. Réserver dans une poche munie d'une douille mont-blanc.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Feuille de Sakura en chocolat ruby
- Perles craquantes rose

Une fois les tartes clafoutis cuites et refroidies, sortir l'insert griotte du congélateur et le placer au centre de la tarte froide. Pocher la crème sakura comme un mont-blanc au-dessus de l'insert.

Décorer avec les éléments de chocolat.

### For the sugar crust :

150 g butter	60 g whole eggs at room temperature
95 g icing sugar	250 g flour
30 g almond powder	AN red food colouring
1 g fleur de sel	

#### Method :

In a mixer, using the leaf beater, mix softened butter with icing sugar. Add the almond powder and then add the eggs one by one. Finish by adding the red food colouring, salt and sieved flour. Lightly mix.

Allow to rest in the fridge for 2 hours. Spread out to 3 mm thick. Cut into ø 10 cm circles and line 7 cm Silikomart® Ring tart moulds. Place in the freezer for 15 minutes. Take them out of the freezer and bake at 160°C for 25 minutes.

When cold, brush slightly the inside with mixed whole eggs and bake for 1 minute. Proceed once again.

This step prevents the crust from getting wet when baking the clafoutis.

### For the morello cherry clafoutis :

1 Kg SICOLY® whole morello cherries	500 mL whole liquid cream
4 whole eggs	150 mL milk
110 g flour	1 pinch of salt
100 g caster sugar	

#### Method :

Defreeze **SICOLY® morello cherries** on some kitchen paper. In a saucepan, heat the milk, cream and half the sugar together. Pour onto the sugar and eggs mixed together. Add sieved flour and salt. Finely drain the mixture.

Place the morello cherries in the cooked tart rings and then pour the clafoutis batter up to 1mm from the edge. Bake at 165° for 20 minutes.

When out of the oven, leave to rest on a tray.

### For the morello cherry insert :

110 g SICOLY® morelly cherry purée	5 g sugar
110 g 7% sweetened chantilly	2 g lemon juice
10 g orange juice SICOLY®	

#### Method:

Mix all ingredients together and pipe into Silikomart® 40 mm half-spheres moulds. Freeze.

### For the sakura cream :

200 g 7% sweetened chantilly
100 g sakura paste

#### Method :

Mix delicately the chantilly with the sakura paste. Place into a pipping bag with a Mont-Blanc nozzle.

## ASSEMBLY AND FINISHES :

- Sakura leaves made with ruby chocolate
- Crunchy pink pearls

Once the clafoutis tarts cooked and cold, get the morelly cherry insert out of the freezer and place it in the center of the tart. Pipe the sakura cream as a Mont-Blanc cream on top of the insert.

Decorate with the chocolate decorations