



TARTE FINE POMME VERTE

Green apple tart

Quentin Bailly
CHAMPION DU MONDE

QUENTIN BAILLY
Champion du monde de pâtisserie





Découvrez les coulisses !



TARTE FINE POMME VERTE

Green apple tart

Pour 12 pièces :

Pour le feuilletage classique :

118,8 g farine T55	3 g sel fin
35,6 g beurre extra sec (1)	83,2 g beurre extra sec (2)
59,4 g eau plate	

Procédé:

Fraiser le beurre avec la farine pendant une minute. Ajouter le sel préalablement dissout dans l'eau froide. Pétrir pendant environ 7 minutes (selon le batteur). Mettre en boule et laisser détendre à température ambiante ou au frais si température trop élevée en atelier.

Une fois la détrempe fraîche, donner deux tours simples. Détendre à nouveau et donner deux tours double. Détendre une troisième fois et finir par deux tours simples.

Etaler au laminoir à 2 mm d'épaisseur.

Détailler des ronds de 9 cm de diamètre et cuire entre deux plaques.

Pour la gelée de pomme verte :

33,3 g purée de pomme verte SICOLY®	<i>Masse gélatine pour gelée de pomme verte :</i>
66,7 g jus de pomme Granny centrifugé	6 g eau plate
1 g fève de tonka	1 g gélatine poudre 200 blooms
20 g cassonade	
1 g agar-agar	
7 g masse gélatine 1/6	

Procédé :

Commencer la préparation de la masse gélatine. Mélanger la gélatine dans l'eau froide au fouet. Laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation. Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

Chauffer la **purée de pomme verte sans sucres ajoutés SICOLY®**. Ajouter le sucre et l'agar-agar mélangés ensemble puis porter le tout à ébullition.

Verser 1500 g de préparation en plaque silicone 40x60cm avec rebord de 1 cm.

Laisser refroidir puis détailler en cubes de 1 cm.

Couvrir pour éviter que la gelée ne sèche.

Pour le mousseux tonka :

78,9 g crème 35% (1)	<i>Masse gélatine pour mousseux tonka:</i>
4,3 g fève de tonka	10 g eau plate
15,6 g sucre cristal	1,7 g gélatine poudre 200 blooms
20,3 g masse gélatine 1/6	
180,9 g crème 35% (2)	

Procédé:

Réaliser la masse gélatine comme indiqué précédemment.

Chauffer la crème (1) à 70°C puis ajouter la fève de tonka râpée. Filmer et réserver pendant 20 minutes.

Filter et chauffer à nouveau avec le sucre à 60°C puis verser sur la masse gélatine.

Une fois le mélange refroidi à 24°C, ajouter la crème (2) montée mousseuse. Couler de suite en cercle de 7,5 cm de diamètre (25g / cercle). Congeler.

Pour le nappage à pulvériser vanille :

23,3 g eau plate	58,3 g nappage neutre
5,8 g sucre cristal	0,3 g poudre de vanille 30/70%
11,7 g glucose DE38	

Procédé :

- Chauffer ensemble l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le nappage neutre et porter le tout à ébullition.
- Utiliser à environ 80°C pour créer un choc thermique.

Pour la marmelade pommes tonka :

368 g pommes poêlées tonka QB	<i>Masse gélatine pour marmelade pomme / tonka :</i>
9,2 g Calvados	16,6 g eau plate
64,4 g purée de pomme verte SICOLY®	2,8 g gélatine poudre 200 blooms
18,4 g jus de citron jaune SICOLY®	

1/2 fève de tonka	<i>Pommes poêlées pour marmelade pomme / tonka :</i>
19,3 g masse gélatine 1/6	358,4 g pommes golden
	35,8 g sucre cristal
	17,9 g beurre doux
	35,8 g Calvados
	1/2 fève de tonka

Procédé:

- Commencer par la réalisation des pommes poêlées tonka.
- Chauffer le beurre dans une casserole et y ajouter les pommes coupées en brunoise de 0,5 cm. Ajouter ensuite le sucre et la fève de tonka râpée et laisser cuire le mélange jusqu'à ce qu'il compote.
- Vider en bac et refroidir immédiatement.

- Réaliser ensuite la masse gélatine comme indiqué précédemment.

- Pour la marmelade, mélanger ensemble la **purée de pomme verte sans sucres ajoutés SICOLY®**, la fève de tonka, le calvados et le **jus de citron SICOLY®**. tempérer et ajouter la masse gélatine.
- Ajouter immédiatement les pommes poêlées froides.
- Laisser refroidir à 4°C pendant minimum 4 heures.

- Une fois refroidi, pocher dessus 30 g de mousseux tonka puis réserver le reste pour le montage.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire puis laisser refroidir le feuilletage.

- Poser par-dessus l'insert mousseux tonka / marmelade de pommes préalablement pulvérisé avec le nappage vanille.
- Pocher ensuite 10 g de marmelade de pommes autour de la base de l'insert et y disposer harmonieusement des cubes de gelées de pomme verte.

- Pour la décoration, couper une pomme Granny Smith en fines lamelles. Napper et la déposer sur le dessus du dessert.



Behind the scenes !

TARTE FINE POMME VERTE

Green apple tart

For 12 portions :

For the puff pastry :

118.8 g T55 flour	3 g fine salt
35.6 g extra dry butter (1)	83.2 g extra dry butter (2)
59.4 g water	

Method :

Process the butter with the flour for one minute. Dilute the salt into cold water and add it to the mix. Knead for about 7 minutes depending on the blender used. Form a ball and leave to rest at room temperature (or in a cold place if lab is too hot).

Once the base dough is cold, make two simple turns. Leave to rest and make two double turns. Leave to rest a third time and finish by making two simple turns. Roll out to 2 mm thick with a rolling mill.

Cut out 9 cm diameter circles and cook between two trays.

For the green apple jelly :

33.3 g SICOLY® green apple purée	<u>Gelatin mass for green apple jelly :</u>
66.7 g Granny smith juice	6 g water
1 g tonka bean	1 g 200 blooms gelatin powder
20 g brown sugar (cassonade)	
1 g agar-agar	
7 g gelatin mass 1/6	

Method :

Start by preparing the gelatin mass. Mix powdered gelatin inside cold water with a whisk. Leave to set for 20 minutes and melt again without boiling to prevent evaporation. Leave again to set before using.

Heat **SICOLY® no added sugars green apple purée**. Add the sugar and agar-agar mixed together and bring to a boil. Pour 1500g of mixture into a 60x40 cm tray, with a 1 cm edge. Leave to cool down and cut out into 1cm cubes. Cover with cling film to prevent the jelly from drying.

For the tonka mousse :

78.9 g 35% fat cream (1)	<u>Masse gélatine pour mousseux tonka:</u>
4.3 g tonka bean	10 g water
15.6 g crystal sugar	1.7 g 200 blooms gelatin powder
20.3 g gelatin mass 1/6	
180.9 g 35% fat cream (2)	

Method :

Prepare the gelatin mass as described above.

Cook the cream (1) to 70°C and add the grated tonka bean. Cover with cling film and set aside for 20 minutes. Sieve, add the sugar and cook again to 60°C. Pour onto the gelatin mass. Once cold (24°C), add the soft whipped cream (2). Pour into 7.5 cm-diameter circle moulds (25g / mould). Freeze.

For the vanilla spray glaze :

23.3 g water	58.3 g neutral glazing
5.8 g crystal sugar	0.3 g vanilla powder 30/70%
11.7 g DE38 glucose	

Method :

Cook together water, sugar and glucose. Add the neutral glazing and bring to a boil. Use at 80°C to create a thermal shock.

For the apple / tonka bean marmalade :

368 g pan-fried apples QB	<u>Gelatin mass for the apple / tonka marmalade :</u>
9.2 g Calvados	16.6 g water
64.4 g SICOLY® green apple purée	2.8 g 200 blooms gelatin powder
18.4 g SICOLY® lemon juice	
1/2 tonka bean	<u>Pan-fried apple for the apple / tonka marmalade :</u>
19.3 g gelatin mass 1/6	358.4 g Golden apples
	35.8 g crystal sugar
	17.9 g unsalted butter
	35.8 g Calvados
	1/2 tonka bean

Method :

Start by preparing the pan-fried tonka. Cook the butter in a saucepan and add the apple, diced into 0.5cm cubes. Add the sugar and grated tonka bean and leave to cook to obtain a compote texture. Pour into a tray and cool down immediately.

Prepare the gelatin mass as described above.

For the marmalade, mix together the **SICOLY® no added sugar green apple purée**, tonka bean, calvados and **SICOLY® lemon juice**. Bring to room temperature and add the gelatin mass. Add immediately the cold pan-fried apples. Leave to cool down to 4°C during at least 4 hours. Once col, pipe 30 g of marmalade on top of the tonka bean and keep the rest to use during the assembly.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Cook the puff pastry and leave to cool down.

Place the marmalade and tonka bean mousse insert previously sprayed with the vanilla glaze. Pipe 10g of marmalade around the basis of the insert and place delicately green apple jelly cubes.

Decorate with a thin glazed slice of Granny Smith apple on top of the dessert.