



TARTE GAUD'IGNE
Gaud'igne tart

JEAN-JACQUES BORNE

Institut de l'excellence culinaire, Boutique KAORI
MOF glacier - Saint-Étienne - France





TARTE GAUD'IGNE

Gaudigne tart

Pour 3 tartes de ø18 cm :

Pour la pâte sablée :

250 g farine	50 g poudre d'amande
3 g sel	120 g beurre
120 g sucre glace	1 oeuf
	Colorant rouge naturel

Procédé :

Placer tous les ingrédients dans un robot et faire tourner à vitesse minimum. Réserver au froid pendant 24 heures.

Pour le biscuit pistache moelleux :

22,5 g poudre d'amande	10 g farine
22,5 g sucre	12 g beurre fondu
25 g jaunes d'oeufs	50 g blancs d'oeufs
15 g oeufs	20 g sucre
22,5 g pâte de pistache 50/50	

Procédé :

Placer tous les ingrédients dans la cuve d'un robot, à l'exception des blancs d'oeufs et du sucre. Monter les blancs avec le sucre et ajouter délicatement au premier mélange.

Vider en cercle.

Cuire à 180°C pendant 14-15 minutes.

Pour le confit pêche de vigne et sudachi :

300 g purée de pêche de vigne SICOLY®	8 g pectine NH
100 g jus de sudachi SICOLY®	9 g gélatine poudre + 45 g eau
90 g cassonade	

Procédé :

Faire bouillir la purée de pêche de vigne et le jus de sudachi SICOLY®.

Ajouter la cassonade et la pectine préalablement mélangées. Porter à nouveau à ébullition pendant 1 à 2 minutes et ajouter la gélatine.

Couler en cercle filmé. Garder une partie du confit pour le décor.

Pour la crème cheesecake pêche de vigne et sudachi :

260 g sucre cristal	120 g purée de pêche de vigne SICOLY®
160 g jaunes d'oeufs	45 g jus de sudachi SICOLY®
14 g gélatine poudre + 70 g eau	600 g crème fouettée
500 g crème Philadelphia®	

Procédé :

Pocher les jaunes et le sucre dans un bain-marie à 65°C.

Ajouter la masse gélatine et monter au mélangeur jusqu'à refroidissement. Mélanger la purée de pêche de vigne, le jus de sudachi SICOLY® et le Philadelphia®. Ajouter la crème fouettée et incorporer au parfait gélatiné.

Garnir les boules demi-sphériques et congeler. Réserver le reste de la crème au froid.

MONTAGE ET FINITIONS :

Garnir les fonds de tarte cuits à blanc d'environ 1 cm de crème cheesecake.

Déposer un fond de biscuit pistache et pocher à nouveau une légère couche de crème pour y faire adhérer le confit.

Déposer les boules congelées sur le tour de la tarte et finir de garnir avec la crème.

Déposer un disque de chocolat rose ajouré sur le dessus. Remplir les parties creusées de confit de pêche de vigne et sudachi.

Décorer avec des feuilles d'or.

For 3 ø18 cm tarts :

For the sugar dough :

250 g flour	50 g almond powder
3 g salt	120 g butter
120 g icing sugar	1 egg
	Natural red food colouring

Method :

Place all ingredients in the bowl of a mixer and mix at minimum speed. Store in the fridge for 24 hours.

For the pistachio sponge cake :

22,5 g almond powder	10 g flour
22,5 g sugar	12 g melted butter
25 g egg yolks	50 g egg whites
15 g egg	20 g sugar
22,5 g pistachio paste 50/50	

Method :

Place all ingredients, except egg whites and sugar, in the bowl of a mixer and mix. Whip the egg whites with sugar and delicately fold in the previous mixture. Pour into a baking circle. Bake at 180°C for 14-15 minutes.

For the blood peach and sudachi confit :

300 g SICOLY® blood peach purée	8 g NH pectin
100 g SICOLY® sudachi juice	9 g powdered gelatin + 45 g water
90 g brown sugar	

Method :

Boil together SICOLY® blood peach purée and sudachi juice.

Add the brown sugar and pectin previously mixed together. Bring back to a boil for 1 to 2 minutes and add the gelatin.

Pour into a baking circle, previously lined up with cling film. Store a small quantity of confit in the fridge to use for the decor.

For the blood peach and sudachi cheesecake cream :

260 g crystal sugar	120 g SICOLY® blood peach purée
160 g egg yolks	45 g SICOLY® sudachi juice
14 g powdered gelatin + 70 g water	600 g whipped cream
500 g Philadelphia® cream cheese	

Method :

Poach the egg yolks and sugar in a Bain-Marie at 65°C. Add the gelatin mass and mix until completely cold. Mix SICOLY® blood peach purée and sudachi juice with the Philadelphia® cheese. Add the whipped cream and fold in the parfait (first mixture).

Garnish half sphere moulds and freeze. Store the rest of the cream in the fridge.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Garnish the tart rings, previously cooked, with 1 cm of cheesecake cream.

Place a disk of pistachio sponge cake and pipe a thin layer of cream again for the confit disk to stick.

Place the half-spheres all around the tart and garnish the center with cheesecake cream.

Place a pink openwork chocolate disk on top. Fill in the holes with the blood peach and sudachi confit.

Finish decorating with gold leaves.