



Poire / Pear



Tarte Bourdaloue

Bourdaloue Tart

Tarte Bourdaloue

Bourdaloue Tart

PÂTE SUCRÉE

Farine	225g
Amandes en poudre	105g
Sucre	105g
Levure chimique	6g
Beurre	195g
Sel	6g
Jaune d'oeuf	60g

Faire un beurre pommade, ajouter les 5 poudres, bien mélanger puis ajouter le jaune d'oeuf afin d'obtenir une pâte homogène. Etaler la pâte et l'aplatir pour arriver à une épaisseur de 2mm puis détailler des disques de 7cm de diamètre et les faire cuire 20 minutes au four. À la sortie du four, chablonner la pâte avec du chocolat blanc pour éviter qu'elle ne ramollisse.

MIRLITON

Amandes en poudre	225g
Poudre à crème	20g
Sucre	260g
Oeufs entiers	4
Jaune d'oeuf	60g
Crème fraîche	110g
Gousse de vanille	1

Mélanger sans les monter les 3 poudres et la vanille. Ajouter les 4 oeufs, le jaune d'oeuf et la crème fraîche. Couler dans un flexipan de 6cm de diamètre et cuire 18 à 20 minutes au four à 160°C.

GELÉE DE POIRE

Purée de poire PONTIER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée de poire PONTIER puis incorporer la gélatine ramollie. Couler dans un flexipan de 3 ou 4cm de diamètre, mettre au grand froid et démouler.

MOUSSE À LA POIRE

Sucre	97g
Glucose	38g
Eau	25g
Blanc d'oeuf	68g
Purée de poire PONTIER	479g
Gélatine	25g
Crème montée	289g

Faire une meringue italienne avec le sucre, le glucose, l'eau et le blanc d'oeuf. Faire chauffer la purée de poire PONTIER et incorporer la gélatine ramollie. Une fois que la meringue est tiède et bien ferme, la retirer du batteur et incorporer une petite partie de purée de poire pour la détendre. Reverser ensuite la préparation petit à petit sur la purée de poire. Lorsque le mélange est homogène, incorporer délicatement la crème montée. Dans un flexipan de 6cm de diamètre, couler un petit peu de mousse de poire, déposer le disque de gelée de poire démoulé par-dessus. Mettre au grand froid et démouler.

GLAÇAGE

Nappage miroir	1000g
Purée de fruit de la passion PONTIER	200g
Eau de vie de poire	50g

Mettre à bouillir le nappage miroir et incorporer la purée de fruit de la passion PONTIER ainsi que l'eau de vie de poire.

ASSEMBLAGE

Démouler les mousses de poire et les napper avec le glaçage. Déposer les mirlitons sur les disques de pâte sucrée et les mousses de poire par-dessus. Décorer le contour de la tarte avec des noix de pécan concassées.

SWEET PASTRY

Flour	225g
Ground almonds	105g
Sugar	105g
Baking powder	6g
Butter	195g
Salt	6g
Egg yolk	60g

Soften the butter, add the 5 dry ingredients, mix well then add the egg yolk and mix to a smooth dough. Roll out the dough until flat to a thickness of 2mm. Cut out in disks 7cm in diameter and bake in the oven for 20 minutes. Coat the disks with a thin layer of white chocolate immediately after removing them from the oven, to prevent them from softening.

MIRLITON

Ground almonds	225g
Cream powder	20g
Sugar	260g
Whole eggs	4
Egg yolk	60g
Thick cream	110g
Vanilla pod	1

Mix the 3 dry ingredients and the vanilla. Add the 4 eggs, the egg yolk and the crème fraîche. Pour into a flexipan 6cm in diameter and bake at 160°C for 18 to 20 minutes.

PEAR JELLY

PONTIER pear purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTIER pear purée and add the softened gelatine. Pour into a flexipan 3 or 4cm in diameter, chill and then turn out.

PEAR MOUSSE

Sugar	97g
Glucose	38g
Water	25g
Egg white	68g
PONTIER pear purée	479g
Gelatine	25g
Whipped cream	289g

Make an Italian meringue with the sugar, glucose, water and egg white. Heat the PONTIER pear purée and add the softened gelatine. Once the meringue mixture is warm and stiff, remove from the beater and add a little pear purée to soften the mix. Then slowly add the meringue mixture to the pear purée. When the mixture is smooth and even, gently add the whipped cream. In a flexipan 6cm in diameter, pour in a little of the pear mousse and cover with the pear jelly disk. Chill then turn out.

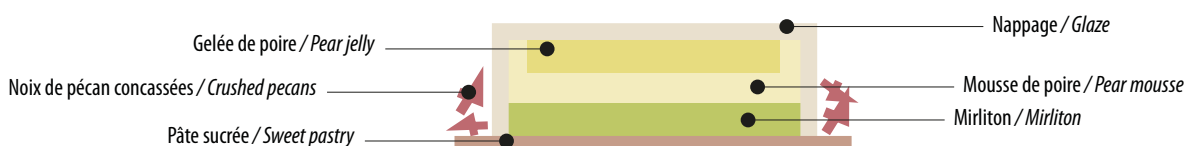
ICING

Neutral miroir glaze	1000g
PONTIER passion fruit purée	200g
Pear eau de vie	50g

Bring the neutral glaze to the boil and add the PONTIER passion fruit purée and the pear eau de vie.

ASSEMBLY

Turn out the pear mousses and coat with the glaze. Place the mirliton on the sweet pastry disks and top with pear mousses. Decorate the edges of the tart with crushed pecans.



PONTIER App.

www.ponthier.net