



# TARTE MÉDITERRANÉENNE

👤 Advanced level

Une tarte signée par le pastry chef Filippo Falciola, où **Fruttidor Agrumi Mediterranei** révèle toute sa fraîcheur dans un cœur riche et parfumé. Les notes d'agrumes se mêlent à l'onctuosité de la garniture et au croustillant de la base, pour un équilibre lumineux et contemporain.



**RICETTA CREATA DA:**

Filippo Falciola  
Pastry Chef

## PÂTE SABLÉE À LA VANILLE

<u>Top frolla</u>	1000g
Beurre 82% m.g.	400g
Oeufs	85g
Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon	20g

- Travailler brièvement tous les ingrédients ensemble à la feuille.
- Laisser stabiliser au réfrigérateur.

## FINANCIER AUX AMANDES

<u>Avoletta</u>	550g
<u>Vigor baking</u>	4g
Farine faible en gluten	50g
Amidon de maïs	50g
Blanc d'œuf	370g
Beurre 82% m.g. - fondu	120g

- Mélanger toutes les poudres au batteur et ajouter le blanc d'œuf à température ambiante.
- Terminer en ajoutant le beurre fondu.

## GANACHE MONTÉE AU MASCARPONE

Crème 35% m.g.	200g
Reno X chocolat blanc 28%	120g
<a href="#">Lilly neutro</a>	25g
Eau	25g
Mascarpone	250g
Crème 35% m.g.	200g
Zestes d'agrumes	10g

- Chauffer la première partie de la crème avec l'eau à 40 °C et disperser Lilly Neutro.
- Faire fondre Reno X Chocolat Blanc et le verser dans la crème chaude, puis bien émulsionner.
- Ajouter, tout en continuant à émulsionner, d'abord le mascarpone puis la crème liquide froide.
- Couvrir d'un film alimentaire au contact et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

## COMPOSITION FINALE

<a href="#">Fruttidor Agrumi Mediterranei</a>	qb
Agrumes - en suprêmes	qb
Décorations en chocolat - Dobra	qb

- Étaler la pâte sablée à 2,5 mm et foncer un cercle microperforé bien beurré.
- Garnir à moitié avec le financier aux amandes et cuire à 165 °C pendant environ 25 minutes.
- Une fois refroidie, garnir la tarte avec Fruttidor Agrumi Mediterranei jusqu'au bord de la pâte sablée.
- Monter la ganache au mascarpone et la dresser sur le Fruttidor à l'aide d'une poche à douille.
- Décorer avec des suprêmes d'agrumes, des gouttes de Fruttidor Agrumi Mediterranei mixé et des décors en chocolat.