Tartelette fiadone

M.FORT Jérémy
Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant

Ingrédients	Quantité	Progression pour 10 tartelettes
Pâte à foncer		
Beurre Sucre glace Amande poudre Œufs Sel Farine Fécule de PDT	95 g 90 g 30 g 1 2 g 185 g 50 g	Dans la cuve du robot, mélanger le sucre glace, le beurre, la poudre d'amandes et le sel, jusqu'à obtenir un texture homogène. Ajouter l'œuf et mélanger à grande vitesse. Mélanger la farine et la fécule et mélanger à nouveau. Débarrasser, filmer et réserver au frais. Étaler et foncer les cercles beurrés. Cuire à blanc à 175 °C pendant 20 mn.
Appareil à fiadone		
Zestes de citron râpés Sucre Brousse (fromage frais) Œufs (soit 2)	3 0.110 kg 0.300 kg 0.090 kg	Mélanger les zestes de citron avec le sucre, ajouter la brousse puis incorporer les œufs sans mixer, dresser aussitôt.
Crème citron fleur d'oranger		
Citrons Sucre Œufs (soit 2) Jus de citron Eau de fleur d'oranger Beurre Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g) Brisures de noisettes torréfiées,	2 0.130 kg 0.110 kg 0.065 kg 0.022 kg 0.165 kg 1 QS	Zester les citrons et les mélanger avec le sucre, ajouter les œufs, le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger, cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine puis mixer. Couler dans 10 moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre, incorporer des brisures de noisettes torréfiées et bloquer au grand froid. Réserver la crème restante au froid. Au moment, démouler une demi-sphère de crème citron fleur d'oranger et la napper avec du nappage neutre.
Crème diplomate noisette		
Crème pâtissière Pâte de noisette Crème fouettée	0.200 kg 0.050 kg 0.100 kg	Lisser la crème pâtissière avec la pâte de noisette et incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

Couler la crème citron fleur d'oranger dans des moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre.

Lisser le fond de tartelette avec la crème citron fleur d'oranger restante.

Démouler une demi-sphère de crème citron fleur d'oranger et la napper avec du nappage neutre.

Déposer au centre de la tartelette une demi-sphère de crème citron fleur d'oranger.

Pocher la crème diplomate noisette avec une douille à Saint-Honoré autour de la demi-sphère de crème citron.