



# Tartes aux fraises parfumées à la fleur de cerisier

*Pour 3 tartes de 18cm de diamètre*

## Pâte sablée

### Références

### Ingrédients

Farine	200 g
Beurre	120 g
Sucre glace	80 g
Poudre d'amande blanche	16 g
Sel fin	2 g
Œufs entiers	40 g

- Sabler tous les ingrédients ensemble sans les œufs jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé.
- Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Réserver au frais pendant 4 heures puis étaler à 2 mm d'épaisseur.
- Foncer des cercles à tarte de 18 cm de diamètre puis réserver au frais 4 heures.
- Déposer sur une plaque munie de tapis de cuisson type Silpain® et cuire à blanc dans un four à 150°C pendant 20 minutes.

## Cake vanillé

### Références

### Ingrédients

	Beurre	150 g
	Sucre inversé	16 g
	Œufs entiers	120 g
	Crème	70 g
	Sucre semoule	116 g
	Farine	168 g
	Poudre à lever	7 g
PFS0004124	Vanille (préparation en pâte naturelle)	20 g

- Fondre le beurre et le sucre inversé dans une casserole puis le verser dans un cul de poule.
- Ajouter la crème, le sucre semoule, la pâte de vanille et les œufs entiers puis remuer au fouet.
- Mélanger la farine et la poudre à lever puis incorporer au premier mélange.
- Garnir une poche munie d'une douille unie de 8 mm et dresser à l'intérieur du fond de tarte cuit 150g d'appareil à cake
- Cuire dans un four à 180°C pendant 15 minutes puis refroidir rapidement.

## Coulis de fraises aromatisé à la fleur de cerisier

Références	Ingrédients	
ACN0005269	Purée de fraises Gariguettes	300 g
	Arôme fleur de cerisier (naturel)	0.66 g
	Sucre semoule	30 g
DIV0004114	Pectine pour nappage Sevarome	4.5 g

- Mélanger le sucre semoule avec la pectine pour nappage.
- Mélanger la purée de fraises Gariguettes avec l'arôme fleur de cerisier.
- Ajouter le mélange sucre/pectine puis porter à ébullition tout en remuant au fouet.
- Réserver au frais avant utilisation.

## Crème montée vanille

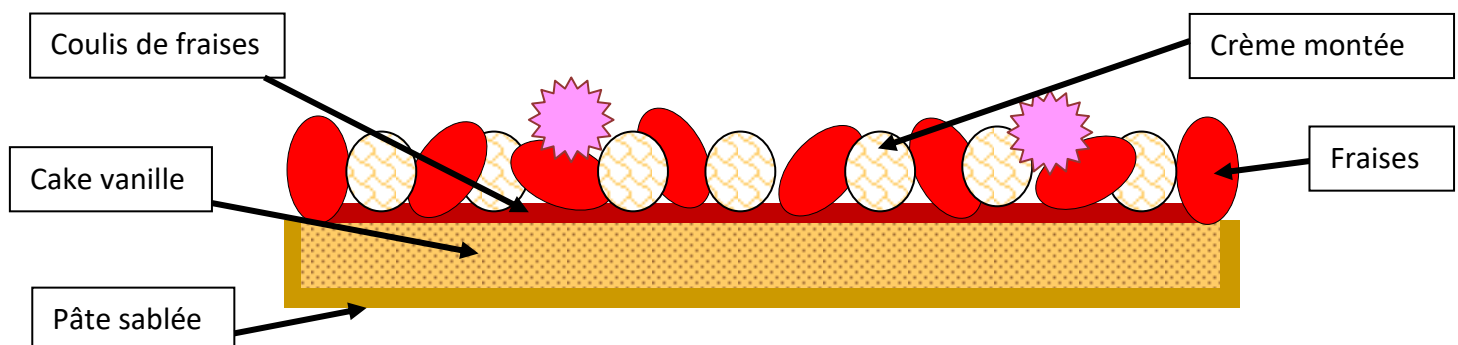
Références	Ingrédients	
	Crème (35% M.G.)	145 g
	Sucre semoule	14 g
PFS0004124	Vanille (préparation en pâte naturelle)	5 g
DIV0004120	Stabilisateur à crème montée Sevarome	1.8 g

- Dans une cuve de batteur, mélanger la crème très froide, le sucre semoule et la pâte de vanille.
- Commencer à faire monter puis ajouter le stabilisateur à crème montée en pluie.
- Fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse et légèrement ferme.
- Réserver au frais dans une poche munie d'une douille cannelée de 10 mm.

## Montage / Finition

Références	Ingrédients	
	Fraises Gariguettes	750 g
	Fleurs de cerisier	

- Découper l'excédent de cake vanille qui dépasse de la hauteur du cercle puis dresser le coulis de fraises à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 8mm en prenant garde de laisser 5mm sans coulis tout autour de la tarte.
- Disposer les fraises.
- Dresser des rosaces de crème montée (le stabilisateur permet à la crème monter de rester ferme tout au long de la journée)
- Décorer avec quelques fleurs de cerisier comestibles et éventuellement des fleurs en pastillage.



SEVAROME – NACTIS FLAVOURS

Z.A. La Guide 1 - 350 impasse des Technicités - 43200 YSSINGEAUX - France

Tel: +33 (0)4.71.59.04.78 Fax: +33 (0)4.71.65.54.24 info@sevarome.com

www.sevarome.com