



# Tea Time

Chef pâtissier Pierre-Henry Lecompte

## MINIS MADELEINES (40 PIÈCES)

### Ingrédients

185 g œufs  
160 g sucre  
255 g farine  
80 g lait entier  
45 g sucre inverti  
1 citron jaune zesté  
255 g beurre noisette  
**1 g poudre de vanille La Fabrique (IAN012620)**  
**9 g levure chimique La Fabrique (BFT502556)**

### Préparation

- 1** Blanchir les œufs avec le sucre et le sucre inverti, puis ajouter le reste de citron jaune et la poudre de vanille.
- 2** Verser et incorporer les poudres préalablement mélangées ensemble (farine et levure).
- 3** Ajouter le beurre noisette fondu froid et le lait tempéré. Débarrasser en poche.
- 4** Pocher dans des moules graissés, à  $\frac{2}{3}$  du moule.
- 5** Cuire entre deux plaques, 25min à 165°C, en four ventilé.
- 6** À la sortie du four laisser légèrement refroidir puis démouler.

## CONFIT FRAMBOISE / ROSE (MADELEINES)

### Ingrédients

20 g sucre  
40 g trimoline  
250 g purée framboise  
**5 g pectine NH La Fabrique (BFT503660)**  
**Quelques gouttes d'extrait de rose La Fabrique (ANL029814)**

### Préparation

- 1** Chauffer la purée de framboise, à 40° avec la trimoline.
- 2** Verser les poudres préalablement mélangées ensemble.
- 3** Puis porter à ébullition et maintenir 2min à petit bouillon.
- 4** Débarrasser au froid positif, laisser prendre.
- 5** À froid, à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant, mixer en incorporant l'extrait de rose. Mettre en poche avant utilisation.

## CONFIT ABRICOT/ MENTHE (MADELEINES)

### Ingrédients

21 g sucre  
43 g trimoline  
15 feuilles de menthe poivrée  
267 g purée abricots/dès d'abricots  
**5,4 g pectine NH La Fabrique (BFT503660)**

## Préparation

- 1 Dénoyauter les abricots, tailler en grossièrement en morceaux.
- 2 Chauffer à 40° avec la trimoline.
- 3 Verser dessus les poudres préalablement mélangées ensemble.
- 4 Puis porter à ébullition, également maintenir 2min.
- 5 Débarrasser et réserver au froid positif, laisser prendre.
- 6 À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer en ajoutant les feuilles de menthe. Mettre en poche avant utilisation.

## COMPOTÉE MÛRE

### Ingrédients

35 g sucre  
200 g purée de mûre  
**3 g pectine NH La Fabrique (BFT503660)**

### Préparation

- 1 Chauffer la purée puis y dissoudre le mélange sucre/pectine NH.
- 2 Porter à ébullition, puis couler directement en empreinte (type florentin).
- 3 Laisser prendre puis bloquer.

#### Conseils de notre pâtissier :

Vous pouvez y ajouter quelques éclats de pistaches torréfiées.  
Vous pouvez remplacer la pâte de pistache par une pâte de noix de pécan.  
Préférez un miel solide.  
Préférez une couverture lait, tirant vers le noir pour éviter l'apport de sucre et être plus dans la tendance actuelle.

## MOUSSE LAITIÈRE AU PIN (30 PIÈCES)

### Ingrédients

70 g sucre  
175 g yaourt grec  
175 g crème liquide  
220 g cream cheese  
11 g jus de citron vert  
42 g eau d'hydratation  
**7 g gélatine poudre 200 bloom La Fabrique (ITA022534)**  
**Quelques gouttes huile essentielle de pin La Fabrique**

## Préparation

- 1 Au batteur, à l'aide d'un fouet, travailler ensemble, la cream cheese, le sucre et le yaourt grec, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- 2 Ajouter ensuite la crème liquide en laissant le batteur en marche, le mélange doit laisser des dessins de fouet comme une crème montée souple.
- 3 Faire fondre la gélatine préalablement réhydratée à 50°.
- 4 Verser dans la cuve toujours en laissant le batteur en marche.
- 5 Hors du batteur dans un grand cul de poule, ajouter et mélanger au fouet à la main, le jus de citron et les quelques gouttes d'huile essentielle de pin.
- 6 Mettre en poche, couler en empreinte cylindrique, en insérant le palais mûre.
- 7 Bloquer au grand froid avant de démouler et déposer sur un disque de sablé.

## MONTAGE MADELEINE

- 1 Déposer un beau point de confit de framboise/rose sur la moitié des madeleines.
- 2 Faites de même avec le confit abricot/menthe.

## MONTAGE PALET PIN / MÛRE

- 1 Pulvériser d'un léger voile nappage, colorer avec du colorant vert en poudre, décorer d'une feuille d'oxalys vert.

