



Présente
Richard Hawke



Ancien formateur international à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie (École Alain Ducasse Education), Richard Hawke, australien passionné de pâtisserie, est toujours à la recherche de nouveautés dans son domaine. C'est ainsi qu'après plusieurs années en France à apprendre des meilleurs, il a fait le choix de reprendre la route. En voyageant régulièrement à travers le monde, il peut ainsi s'ouvrir à de nouveaux goûts, de nouvelles techniques et approfondir son savoir dans un domaine spécifique, celui de la pâtisserie allergène.



Sa recette : **Tartelette prune de java**

Recette pour environ 8 tartelettes de 12 x 5 cm, moule calisson.

1. Pâte sucrée amande (sans gluten et lactose)

| | | |
|--------------|-----------------------------|--|
| 235 g | Farine de riz complet | Mélanger les poudres avec l'huile de coco fondue à 25 °C. Ajouter les œufs mélangés avec l'eau. Etaler la pâte entre deux feuilles guitares à 3 mm et réserver au froid. |
| 90 g | Sucre glace | |
| 30 g | Poudre d'amandes | |
| 5 g | Gomme de guar | |
| 2,3 g | Lécithine de soja en poudre | |
| 2 g | Sel | |
| 90 g | Huile de coco | |
| 50 g | Œufs | |
| 27 g | Eau | |

2. Crème d'amande citron (sans lactose, environ 35 g par tarte)

| | | |
|--------------|-----------------------------------|--|
| 100 g | Huile de pépins de raisin | Monter à moyenne vitesse tous les ingrédients avec la feuille. |
| 100 g | Sucre | |
| 100 g | Poudre d'amandes | |
| 100 g | Œufs | |
| 3 g | Gel crème froid (Sosa) | |
| 3 g | Fruit'Zest Citron Capfruit | |

3. Confit prune de java (environ 35 g par tarte)

| | | |
|--------------|---|--|
| 450 g | Fruit'Purée Prune de Java Capfruit | Chauffer la purée à 50 °C puis la mélanger avec l'inuline, le sucre, l'agar-agar et la gomme de caroube. Faire une ébullition et bien mixer avec un mixeur à main. Laisser refroidir. Une fois gélifiée, mixer de nouveau afin d'obtenir une texture crémeuse. Réserver pour le montage. |
| 15 g | Inuline, chaud | |
| 15 g | Sucre | |
| 5,3 g | Agar-agar | |
| 1,2 g | Gomme de caroube | |

4. Meringue suisse citron (moins sucrée)

| | | |
|--------------|------------------------------------|--|
| 260 g | Fruit'Purée Citron Capfruit | Mixer tous les ingrédients à froid avec un mixeur à main. Chauffer au bain-marie à 55 °C. Mettre à refroidir sur un batteur. |
| 40 g | Blancs d'œufs séchés | |
| 300 g | Sucre | |
| 1,8 g | Gomme de guar | |
| 1,2 g | lota | |

Montage

Foncer la pâte sucrée dans les moules calisson et cuire à blanc à 150 °C pendant 20 minutes. Laisser refroidir puis dresser la crème d'amande citron sur les fonds de tarte. Finir la cuisson à 170 °C pendant 10 minutes et laisser refroidir. A l'aide d'une spatule, lisser le coulis prune de java sur la crème d'amande citron en lui donnant une forme bombée à l'image d'une « barquette aux marrons ». Surgeler avant de tremper dans la meringue pour la finition. Caraméliser les meringues avec un découpeur thermique pour terminer.



Fruit'Purée Prune de Java

La Prune de Java, appelée également Jamun ou Jamelon, est le fruit du Jamelonier, originaire d'Asie du sud. La couleur de ce petit fruit, de la forme d'une olive, évolue du noir au pourpre brillant lorsqu'il atteint sa maturité. Sa chair présente une belle couleur violette et développe un doux goût, doté d'une légère acidité et d'une légère astringence. Elle est utilisée pour réaliser des confitures ou gelées, jus de fruit, tartes et des sorbets. Dans certains pays, la prune de Java sert également de base à la production d'un vin aux saveurs proches du Porto. Riche en vitamine A et C et sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, Fruit'Purée Prune de Java permet de réaliser de nombreuses recettes innovantes.

