



Pomme Verte / Green Apple

Framboise / Raspberry



*Linzer tarte*

*Linzer torte*

# Linzer tarte

## Linzer torte

### PÂTE SUCRÉE

Farine	225g
Amandes en poudre	105g
Sucre	105g
Levure chimique	6g
Beurre	195g
Sel	6g
Jaune d'oeuf	60g

Faire un beurre pommade, ajouter les 5 poudres, bien mélanger puis ajouter le jaune d'oeuf afin d'obtenir une pâte homogène. Foncer un cercle à tarte en pâte sucrée et faire cuire 20 minutes au four. A la sortie du four, chablonner la pâte avec du beurre de cacao ou du chocolat blanc pour éviter qu'elle ne ramollisse.

### GELÉE DE FRAMBOISE ET POMME VERTE

Purée de framboise PONTHER	1000g
Brunoise de pomme verte fraîche	500g
Gélatine	14g

Chauffer la purée de framboise PONTHER puis incorporer la gélatine ramollie, ajouter la brunoise de pomme verte.

### STREUSEL

#### PARTIE 1

Farine	450g
Sucre glace	450g
Fécule	90g
Amandes en poudre	288g
Cannelle en poudre	1 pincée
Beurre	450g
Sel	9g

Mélanger la farine, le sucre glace, la fécule, les amandes en poudre, la cannelle en poudre et le sel. Faire un beurre pommade et le mélanger aux poudres jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Répartir des petits morceaux de pâte sur une plaque et cuire 20 minutes à 175°C pour obtenir une couleur homogène. Continuer la cuisson à 140°C pour dessécher.

#### PARTIE 2

Corn flakes	435g
Chocolat noir	216g
Praliné noisette	282g
Pâte de noisette	168g
Noisettes hachées torréfiées	130g
Amandes hachées torréfiées	30g
Fleur de sel	3g

Faire fondre l'ensemble des ingrédients de la partie 2. Placer le mélange 1 et le mélange 2 dans une cuve de batteur et mixer à la feuille.

### SWEET PASTRY

Flour	225g
Ground almonds	105g
Sugar	105g
Baking powder	6g
Butter	195g
Salt	6g
Egg yolk	60g

Soften the butter, add the 5 dry ingredients, mix well then add the egg yolks and mix to a smooth dough. Line a tart tin with the sweet pastry and bake in the oven for 20 minutes. Coat the pastry with cocoa butter and a thin layer of white chocolate immediately after removing them from the oven, to prevent them from softening.

### GREEN APPLE AND RASPBERRY JELLY

PONTHER raspberry purée	1000g
Diced fresh green apple	500g
Gelatine	14g

Heat the PONTHER raspberry purée then mix in the softened gelatine. Add the diced green apple.

### STREUSEL

#### PART 1

Flour	450g
Icing sugar	450g
Starch	90g
Ground almonds	288g
Ground cinnamon	1 pinch
Butter	450g
Salt	9g

Combine the flour, icing sugar, starch, ground almonds, ground cinnamon and salt. Soften the butter and add to the dry ingredients. Combine until evenly mixed. Spread little bits of the dough on a baking tray and bake at 175°C for 20 minutes until evenly coloured. Continue baking at 140°C to dry out the mixture.

#### PART 2

Cornflakes	435g
Dark chocolate	216g
Hazelnut praline	282g
Hazelnut paste	168g
Chopped roast hazelnuts	130g
Chopped roast almonds	30g
Fleur de sel	3g

Melt all the ingredients of the 2nd section. Put mixture 1 and mixture 2 into a mixer bowl and blend with the paddle.

### CHANTILLY (FACULTATIF)

Crème	500g
Sucre	40g
Gousse de vanille Bourbon	1

Monter tous les ingrédients au batteur.

### DRESSAGE

Garnir le fond de tarte de gelée de framboise et pomme verte à ras bord, déposer le streusel sur le dessus et pulvériser de beurre de cacao rouge. En option : déposer une quenelle de chantilly sur la tarte et décorer de framboise et pomme fraîches.

### CHANTILLY (OPTIONAL)

Cream	500g
Sugar	40g
Bourbon vanilla pod	1

Beat all the ingredients together in the mixer.

### ASSEMBLY

Fill the tart base up to the very top with the greenapple and the raspberry jelly, top with the streusel and spray on red cocoa butter. Optional: place a quenelle of Chantilly cream on top of the tart and garnish with fresh raspberry and apple.

