



Tarte à la fraise Mara des Bois
Mara des Bois strawberry tart

Eddie Benhanem
Chef Pâtissier Exécutif
Head Pastry Chef



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Tarte à la fraise Mara des Bois

Mara des Bois strawberry tart

PÂTE SABLÉE

Farine	250g	Beurre pommade	125g
Levure chimique	5g	Sucre semoule	125g
Pincée de sel	1	Oeuf	1

Couper le beurre pommade en morceaux, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Sabler les ingrédients secs (poudres tamisées et sucre semoule) et le beurre. Réaliser un puits au milieu, ajouter ensuite l'oeuf, mélanger sans trop travailler. Filmer la pâte et réserver au frais pendant 2 heures. Etaler et abaisser la pâte à 2mm, découper des bandes en largeur de la même hauteur que les cercles. Enrouler les bandes de pâte autour des cercles de deux tailles différentes. Enfourner à 150°C et laisser cuire pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

PANNA COTTA FRAISE MARA DES BOIS

Crème liquide	300g	Gélatine	8g
Mascarpone	100g	Purée de fraise	
Chocolat blanc	250g	Mara des Bois PONTHER	300g

Trempier les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer la crème liquide, verser sur le chocolat blanc et la gélatine essorée. Incorporer ensuite le mascarpone et la purée de fraise Mara des Bois PONTHER, mixer et réserver au frais.

BISCUIT MIRLITON

Amandes en poudre	225g	Crème épaisse	110g
Poudre à crème	20g	Jaunes d'œufs	60g
Sucre	260g	Gousse de vanille	1
Oeufs	4		

Gratter la gousse de vanille, retirer les graines. Mélanger les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre, incorporer ensuite la poudre à crème, les amandes en poudre et la crème épaisse. Verser dans un moule sur une épaisseur de 1cm, enfourner à 160°C, cuire pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir, couper en cubes, réserver.

CONFIT FRAISE MARA DES BOIS

Purée de Fraise		Sucre	50g
Mara des Bois PONTHER	250g	Pectine NH	8g
Purée de framboise PONTHER	50g	Purée de citron jaune PONTHER	10g
Sucre inversi	20g	Vinaigre balsamique	20g

Chauffer les purées de fruit PONTHER et le sucre inversi à 45°C. Mélanger le sucre et la pectine NH, ajouter aux purées de fruit, porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le vinaigre balsamique. Réserver.

SORBET FRAISE MARA DES BOIS

Purée de fraise		Glucose atomisé	40g
Mara des Bois PONTHER	1000g	Stab Super Neutros	5g
Eau	150g	Dextrose	50g
Sucre	180g		

Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter à 45°C. Ajouter ensuite le Stab Super Neutros mélangé avec le glucose atomisé et le dextrose, faire frémir. Verser sur la purée de fraise Mara des Bois PONTHER, mixer pendant 2 minutes, laisser mûrir au frais pendant 24 heures avant de placer dans la turbine.

CRUMBLE

Farine	100g	Beurre pommade	100g
Cassonade	100g	Amandes en poudre	100g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Préchauffer le four à 165°C, émietter la pâte à crumble sur une feuille de cuisson, enfourner et laisser cuire pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir.

DRESSAGE

Faire monter la panna cotta à la fraise Mara des Bois au batteur, verser dans une poche avec une douille unie. Déposer les deux cercles de pâte verticaux sur une assiette. Avec une poche, ajouter le confit de fraise Mara des Bois entre ces deux cercles. Garnir ensuite avec la panna cotta à la fraise Mara des Bois émulsionnée. Découper les fraises en quartier, les déposer et décorer avec des cubes de biscuit Mirliton et des cubes de fraises fraîches, saupoudrer de sucre glace. Réaliser la quenelle de sorbet de fraise Mara des Bois, coller un peu de crumble avec de la panna cotta à la fraise Mara des Bois, déposer la quenelle sur le crumble et servir aussitôt.

SHORTCRUST PASTRY

Flour	250g	Softened butter	125g
Baking powder	5g	Caster sugar	125g
Pinch of salt	1	Egg	1

Cut the butter into small pieces, sieve the flour, baking powder and salt. Rub together the dry ingredients (sieved powders and caster sugar) and the butter to make a crumb consistency. Make a well in the middle and add the egg. Mix but do not work too thoroughly. Cover the pastry with film and keep cool for 2 hours. Roll out the pastry to 2mm thickness, cut strips as wide as the height of the circles. Roll the strips of pastry around circles of two different sizes. Place in the oven at 150°C and leave to cook for 10 minutes. Leave to cool.

MARA DES BOIS STRAWBERRY PANNA COTTA

Single cream	300g	Gélatine	8g
Mascarpone	100g	PONTHER Mara des Bois	
White chocolate	250g	strawberry puree	300g

Soak the sheets of gelatine in cold water. Heat the liquid cream and pour it over the white chocolate and drained gelatine. Incorporate the mascarpone and the PONTHER Mara des Bois strawberry puree, process and place in the refrigerator.

MIRLITON BISCUIT

Ground almonds	225g	Thick cream	110g
Cream powder	20g	Egg yolks	60g
Sugar	260g	Vanilla pod	1
Eggs	4		

Scrape the vanilla pod and remove the seeds. Combine the eggs, egg yolks and sugar and then incorporate the cream powder, ground almonds and thick cream. Pour into a mould to a depth of 1cm, cook in the oven at 160°C for 10 to 12 minutes. Leave to cool, cut into cubes and put to one side.

CANDIED MARA DES BOIS STRAWBERRY

PONTHER Mara des Bois		Sugar	50g
strawberry puree	250g	Pectin NH	8g
PONTHER raspberry puree	50g	PONTHER lemon puree	10g
Invert sugar	20g	Balsamic vinegar	20g

Heat the PONTHER fruit purees and the inverted sugar to 45°C. Mix the sugar and the pectin NH, add the fruit purees, and bring to the boil. Remove from the heat and add the balsamic vinegar. Put to one side.

MARA DES BOIS STRAWBERRY SORBET

PONTHER Mara des Bois		Glucose powder	40g
strawberry puree	1000g	Stab Super Neutros	5g
Water	150g	Dextrose	50g
Sugar	180g		

Pour the water and the sugar into a pan and heat to 45°C. Then add the Stab Super Neutros mixed with the atomized glucose and the dextrose, bring to simmering point. Pour over the PONTHER Mara des Bois strawberry puree, process for 2 minutes, leave to mature in the refrigerator for 24 hours before placing in the sorbet maker.

CRUMBLE

Flour	100g	Softened butter	100g
Brown cane sugar	100g	Ground almonds	100g

Mix all the cold ingredients together. Preheat the oven to 165°C, crumble the dough onto a baking sheet, place in the oven and leave to bake for 10 to 12 minutes. Leave to cool.

ASSEMBLY

Whip the Mara des Bois panna cotta and pour into a piping bag with a plain nozzle. Place the two circles of pastry vertically on a plate. With a piping bag add the candied Mara des Bois strawberries between these two circles. Then fill with the Mara des Bois panna cotta emulsion. Cut the strawberries into four, use them to decorate the plate along with the cubes of Mirliton biscuit, sprinkle with icing sugar. Make a small sausage of Mara des Bois strawberry sorbet, stick a little crumble onto the plate using some Mara des Bois strawberry panna cotta, place the sorbet sausage on the crumble and serve immediately.

