



# Tarte glacée coco fraise

Une recette originale de l'École Valrhona pour la marque Adamance



adamance  
fruits du bon sens

## Streusel pressé coco glacé

- 540 g Streusel Amande Essentiels
- 135 g ECLAT D'OR
- 90 g PRALINE AMANDE 55% et NOIX DE COCO
- 54 g Noix de coco râpée et torréfiée
- 54 g BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ VALRHONA
- 27 g BEURRE CACAO

### 900 g Poids total

Mélanger le streusel, l'éclat d'or et les éclats et la noix de coco torréfiée.  
Mélanger le praliné, le beurre liquide et le beurre cacao puis l'incorporer au streusel,

## Streusel Amande Essentiels pour "Streusel pressé coco glacé"

- 144 g Cassonade
- 144 g Amande blanchie poudre extra fine SOSA
- 0,96 g Sel fin
- 144 g Farine T55
- 144 g Beurre sec 84%

### 540 g Poids total

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes avec les autres ingrédients, jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.  
Cuisson: 150 / 160°C.

## Sorbet Adamance Fraise en purée 100%

- 1300 g Fraise Charlotte et Magnum en purée 100%
- 192 g Eau minérale
- 300 g Sucre semoule
- 120 g Glucose en poudre DE33 SOSA
- 80 g Dextrose SOSA
- 8 g Stabilisateur

### 2000 g Poids total

Chauffer l'eau.  
A 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé)  
A 45°C, ajouter les stabilisants mélangé à une partie du sucre initial (environ 10%).  
Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4°C.  
Mélanger le sirop, le jus et la pulpe de fruit, mixer.  
Laisser mûrir le mix au minimum 4 heures.  
Mixer et turbiner entre -6°C et -10°C.  
Stocker au congélateur à -18°C.

## **Ganache montée glacée Coco Citron vert Adamance**

**310 g Crème de noix de coco 100%**  
**30 g Citron Vert Lime de Perse en purée 100%**  
**90 g Dextrose SOSA**  
**90 g Glucose DE60 SOSA**  
**30 g Masse gélatine**  
**450 g Crème UHT 35%**

**1000 g Poids total**

Chauffer la crème de coco avec les "sucres" .  
A 85° et ajouter la masse gélatine.  
Réfrigérer le mélange puis ajouter la crème froide et mixer de nouveau.  
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 heures.  
Foisonner.

## **Masse gélatine pour "Ganache montée glacée Coco Citron vert Adamance"**

**5 g Gélatine poudre 220 Bloom SOSA**  
**25 g Eau minérale**

**30 g Poids total**

Peser la gélatine et l'eau froide.  
Mélanger, et laisser hydrater la gélatine.

## **Topping Adamance Fraise en purée 100%**

**269 g Fraise Charlotte et Magnum en purée 100%**  
**11 g Citron Femminello en purée 100%**  
**108 g Glucose DE60 SOSA**  
**54 g Sucre semoule**  
**54 g Dextrose SOSA**  
**5 g Pectine NH SOSA**

**500 g Poids total**

Mélanger 10% de sucre semoule avec la pectine NH.  
Mélanger le fruit en purée avec les sucres puis chauffer à 45°C.  
Ajouter le mélange tréhalose /pectine NH.  
Chauffer à 85°C environ 2 minutes. Refroidir et utiliser à 4°C.

## **Nappage Absolu à pulvériser à froid (pour glace)**

**50 g Eau minérale**  
**75 g Dextrose SOSA**  
**50 g Glucose DE60 SOSA**  
**325 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL**

**500 g Poids total**

Mélanger l'eau le dextrose et le glucose DE60 et porter à ébullition.  
Verser sur le nappage Absolu Cristal, mixer .  
Utiliser le glaçage pour pulvériser à une température de 25° C.

## **Tarte glacée coco fraise**

**900 g Streusel pressé coco glacé**  
**2000 g Sorbet Adamance Fraise en purée 100%**  
**1000 g Ganache montée glacée Coco Citron vert Adamance**  
**500 g Topping Adamance Fraise en purée 100%**  
**500 g Nappage Absolu à pulvériser à froid (pour glace)**

**4900 g Poids total**

### **Préparation :**

Réaliser le sorbet fraise.

Réaliser le topping fraise.

Réaliser le nappage neutre.

Réaliser la ganache montée glacée coco citron vert puis laisser cristalliser au froid.

Réaliser le streusel pressé, peser 140 g dans un cercle de 16 cm de diamètre.

À l'aide d'un cercle de 14 cm de diamètre presser pour faire remonter sur les bords (environ 2 cm de hauteur).

Puis à l'aide d'une cuillère étaler le fond de la tarte, surgeler.

### **Montage :**

Turbiner le sorbet fraise puis dresser à la poche dans les moules silicone forme fraise, surgeler puis démouler sur plaque froide et réserver au congélateur.

Dresser environ 150 g de sorbet sur le fond de streusel pressé.

Dresser en spirale sur le sorbet environ 80 g de topping fraise, surgeler.

Monter la ganache et dresser à la poche environ 120 g sur le confit de fraise

Insérer dans la ganache les fraise en sorbet moulées, surgeler.

Pulvériser avec le nappage neutre.