

Conseils et témoignage du Chef « Jordi Puigvert Colomer »

Règles de base :

- 1- Stabiliser l'eau contenue dans la garniture
- 2- Épaissir les appareils / Garniture
- 3- Gélifier éventuellement la garniture

Conseils :

- Utiliser des matières premières grasses telles que le beurre, le foie gras, fromage frais, des crèmes épaisses qui retiennent naturellement l'humidité
- Pour épaissir et obtenir une texture crémeuse (type crème pâtissière, crème citron,...), il faut d'abord stabiliser l'eau contenue dans votre préparation (par exemple l'eau contenue dans une purée de fruit). On recommande d'utiliser de la gomme de Guar pour épaissir à froid (mixer tous les ingrédients ensemble) et de la gomme de Caroube pour épaissir à chaud (A mélanger au préalable avec le sucre de votre appareil). Ceci rendra votre préparation congelable
 - o Dose : 2 à 3 gr./Litre pour la gomme de Guar et la gomme de Caroube
- Une fois l'eau stabilisé dans votre appareil, on peut également gélifier les appareils à froid avec des feuilles de gélatine préalablement hydratées.
- Si on veut gélifier un appareil directement dans une tartelette, il faut travailler avec des gélatines à prise rapide telles que la « Iota » et ce pour des préparations à chaud (Appareil à couler à chaud dans les tartelettes préalablement congelées afin de faire un choc thermique et obtenir une texture plus molle à prise rapide type Panacotta). On peut aussi combiner la Iota avec la gomme de Caroube pour stabiliser l'eau et ensuite gélifier. On peut également utiliser de la « Kappa » (Gélatine végétal en poudre) pour des préparations à chaud en dehors des produits (tartelette, cônes,...)
- Éviter les textures de garnitures liquides ou semi-liquides
- Utiliser des produits secs tels que les pralinés, ...
- Bien remplir les tartelettes jusqu'au bord afin d'éviter la prise d'humidité par le haut.
- On peut congeler les produits une fois garnis dans leurs alvéoles d'origine MAIS bien les filmer avant de les mettre au congélateur. Décongeler lentement au frigo à +4°C pour éviter la condensation sur les produits.
- On peut également repasser les tartelettes salés et sucrés au four pour accentuer la couleur ou cuire un appareil. Les températures et temps de cuisson sont variables selon les fours mais privilégier le temps plutôt qu'une température élevée (10 min à 140°C suffise). Laisser reposer quelques minutes une fois les produits sortis du four.

Concentrez-vous sur les intérieurs, laissez libre-cours à votre imagination pour les parfums, pour les associations de goûts...c'est à ce niveau que se fait la différence.

Pour la réalisation des tartes, cônes et paniers, faites confiance à La Rose Noire.

Le soin apporté à la fabrication de ces produits permet d'obtenir des produits aux parois très fines et de résister à l'humidité grâce au glaçage en chocolat.