
LE FOND DE TARTE

TART SHELL



*Voir p.2 / See p.2



PCB CREATION

Manufacture d'émotions



LE FOND DE TARTE BY PCB CRÉATION

Découvrez le fond de tarte "made in France"*

La manufacture PCB Création est implantée depuis ses débuts en Alsace, et nous sommes fiers de représenter la qualité du **Made in France**. C'est pourquoi nous avons souhaité vous proposer cette nouvelle gamme de fonds de tarte.

Nous avons choisi de travailler avec des partenaires français et des produits locaux afin de mieux maîtriser la traçabilité, limiter l'impact sur l'environnement et surtout être au plus près du savoir-faire artisanal. Nous voulons valoriser la pureté d'ingrédients français rigoureusement sélectionnés (beurre, farine, œufs de poules élevées en plein air...), et avons retiré tous les artifices et les aromatisations qui perturbent le goût des garnitures.

Nous avons créé une gamme composée de références essentielles et de produits innovants, salés, sucrés, au chocolat ou neutres afin de proposer une infinité de créations qui combleront toutes les envies.

Découvrez également deux références de fonds de tarte sans gluten qui répondront à une forte demande.

Afin d'être au plus proche de vos attentes, les recettes ont été élaborées en collaboration avec des chefs de référence ayant une forte expérience de boutique et de restauration.

Toute notre gamme est fabriquée et vous est proposée en sec pour faciliter votre production.

Sélectionnez des idées en exclusivité dans les recettes choisies pour vous par un expert de l'image et du goût : Cédric Grolet et exprimez au mieux votre perception de la gourmandise !

*À l'exception des cônes et du moyen rond sucré



Cédric Grolet

Chef Pâtissier - Le Meurice

« J'aime me concentrer sur le goût : c'est cela qui fera que mon dessert sera exceptionnel. C'est pourquoi les fonds de tarte PCB Création correspondent parfaitement à mes attentes : leur goût n'est pas trop prononcé, et leur finesse permet de les associer sans dénaturer les garnitures. Ils sont faciles d'utilisation, permettent la cuisson, la congélation, et une bonne tenue dans le temps une fois garnis, tout en gardant leur croustillant. Ils sont très proches du « fait maison », tant sur le plan gustatif que des matières premières. J'aime aussi leur aspect pratique : ils permettent un réel gain de temps de production, aussi bien pour le quotidien que pour différents événements. L'étendue de la gamme : variété des formes et tailles, goût sucré, chocolat ou salé, permet une créativité sans limite. »



TART SHELL

BY PCB CRÉATION

*Discover the real "Made in France" tart shell**

PCB Creation's production facility was founded, and has always been, in Alsace France.

We are proud to represent real "Made in France" quality. That's why we would like to propose this new range of tart shells.

We have chosen to work with French partners and quality local products in order to better control traceability, limit the impact on the environment and above all stay in line with artisan craftsmanship.

We want to highlight the purity of our carefully selected French ingredients (butter, flour, free range eggs...), and have removed all artificial flavourings and colourings that might interfere with the taste of your toppings.

We have created a wide range of innovative products, sweet or savoury, chocolate or neutral to offer an infinite number of creations that will satisfy all your creative desires.

Also discover two gluten-free tart shell options that are currently in high demand.

In order to truly bring your expectations to life, the recipes were developed in conjunction with award winning chefs whose experience in pastry boutiques and the world of catering is second to none.

All our range is manufactured and packaged fresh to make your life easier and guarantee PCB's seal of quality.

Select ideas exclusively from the recipes chosen for you by our expert in taste and culinary style: Mr Cédric Grolet.

** Except cones and sweet medium shells*

3



Cédric Grolet

Chef Pâtissier - Le Meurice

« I like to focus on taste: that's what will make my dessert exceptional. That's why PCB Création's tart shells perfectly meet my expectations: their taste is not too overpowering, and their finesse allows them to work in harmony with their toppings. They are easy to use, cookable, freezable, and keep well once garnished all the while staying crispy. They are very close to "homemade", both in terms of taste and raw materials. I also appreciate their practical side: they really save on production time, as well for daily use and special events. The wide range: variety of shapes and sizes, sweet taste, chocolate or savoury, allows for unlimited creativity. »





FOND DE TARTE CHOCOLAT

CHOCOLATE TART SHELLS

MINI ROND CHOCOLAT	10
MINI CHOCOLATE ROUND	
PETIT ROND CHOCOLAT	12
SMALL CHOCOLATE ROUND	
PETIT CARRÉ CHOCOLAT	14
SMALL CHOCOLATE SQUARE	
GRAND ROND CHOCOLAT	16
LARGE CHOCOLATE ROUND	
GRAND CARRÉ CHOCOLAT	18
LARGE CHOCOLATE SQUARE	

FOND DE TARTE SUCRÉS

SWEET TART SHELLS

MINI ROND SUCRÉ	22
MINI SWEET ROUND	
PETIT ROND SUCRÉ	24
SMALL SWEET ROUND	
PETIT CARRÉ SUCRÉ	26
SMALL SWEET SQUARE	
MOYEN ROND SUCRÉ	28
MEDIUM SWEET ROUND	
GRAND ROND SUCRÉ	30
LARGE SWEET ROUND	
GRAND ROND SLIM SUCRÉ	32
LARGE SLIM SWEET ROUND	
GRAND CARRÉ SUCRÉ	34
LARGE SWEET SQUARE	
GRAND RECTANGLE SUCRÉ	36
LARGE SWEET RECTANGLE	
MINI ROND GRAHAM	38
MINI ROUND GRAHAM	
MOYEN ROND GRAHAM	40
MEDIUM ROUND GRAHAM	
GRAND ROND GRAHAM	42
LARGE ROUND GRAHAM	
CÔNE SUCRÉ	44
SWEET CONE	

SOMMAIRE

CONTENTS

FOND DE TARTE SALÉS

SAVOURY TART SHELLS

MINI ROND SALÉ	48
MINI SAVOURY ROUND	
PETIT ROND SALÉ	50
SMALL SAVOURY ROUND	
PETIT CARRÉ SALÉ	52
SMALL SAVOURY SQUARE	
COCOTTE SALÉE	54
CASSEROLE DISH SAVOURY	
GRAND ROND SALÉ	56
LARGE SAVOURY ROUND	
GRAND CARRÉ SALÉ	58
LARGE SAVOURY SQUARE	
GRAND RECTANGLE SALÉ	60
LARGE SAVOURY RECTANGLE	
BARQUETTE ÉBÈNE SALÉE	62
EBENE SAVOURY BARQUETTE	
BARQUETTE NEUTRE	64
BARQUETTE NEUTRAL	
TULIPE CAROTTE	66
CARROT TULIP	
TULIPE BETTERAVE	68
BETROOT TULIP	
TULIPE ÉPINARD	70
SPINACH TULIP	
CÔNE SÉSAME	72
SESAME CONE	

FOND DE TARTE SANS GLUTEN

GLUTEN FREE TART SHELLS

MOYEN ROND SANS GLUTEN	76
MEDIUM GLUTEN FREE ROUND	
GRAND ROND SANS GLUTEN	78
LARGE GLUTEN FREE ROUND	



FONDS DE TARTE CHOCOLAT

Nous avons souhaité mettre en avant le vrai goût de biscuit chocolaté, c'est pourquoi nous utilisons des ingrédients purs et rigoureusement sélectionnés : farine de blé, beurre, sucre, poudre de cacao et œufs de poules élevées en plein air.

7

We wanted to highlight the real chocolate biscuit taste, which is why we use all selected ingredients: wheat flour, butter, sugar, cocoa powder and free range eggs.

CHOCOLATE TART SHELLS





MINI ROND CHOCOLAT

MINI CHOCOLATE ROUND

043152 - MINI ROND CHOCOLAT
MINI CHOCOLATE ROUND

189 Minis ronds chocolat
189 Mini chocolate rounds
ø 2,9 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

PETIT ROND CHOCOLAT

SMALL CHOCOLATE ROUND

033526 - PETIT ROND CHOCOLAT
SMALL CHOCOLATE ROUND

210 Petits ronds chocolat
210 Small chocolate rounds
ø 3,7 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

PETIT CARRÉ CHOCOLAT

SMALL CHOCOLATE SQUARE

033527 - PETIT CARRÉ CHOCOLAT
SMALL CHOCOLATE SQUARE

210 Petits carrés chocolat
210 Small chocolate squares
3,4 x 3,4 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

GRAND ROND CHOCOLAT

LARGE CHOCOLATE ROUND

033528 - GRAND ROND CHOCOLAT
LARGE CHOCOLATE ROUND

36 Grands ronds chocolat
36 Large chocolate rounds
ø 8 cm - H. 1,7 cm





MADE IN FRANCE

GRAND CARRÉ CHOCOLAT

LARGE CHOCOLATE SQUARE

033529 - GRAND CARRÉ CHOCOLAT
LARGE CHOCOLATE SQUARE

36 Grands carrés chocolat
36 Large chocolate squares
6,9 x 6,9 cm - H. 1,7 cm



FONDS DE TARTE SUCRÉS

Nous avons voulu valoriser le goût du beurre et du biscuit, nos fonds sucrés sont composés de farine de blé, de beurre*, de sucre, et d'œufs de poules élevées en plein air.

*Sauf pour les cônes : matières grasses végétales.

19



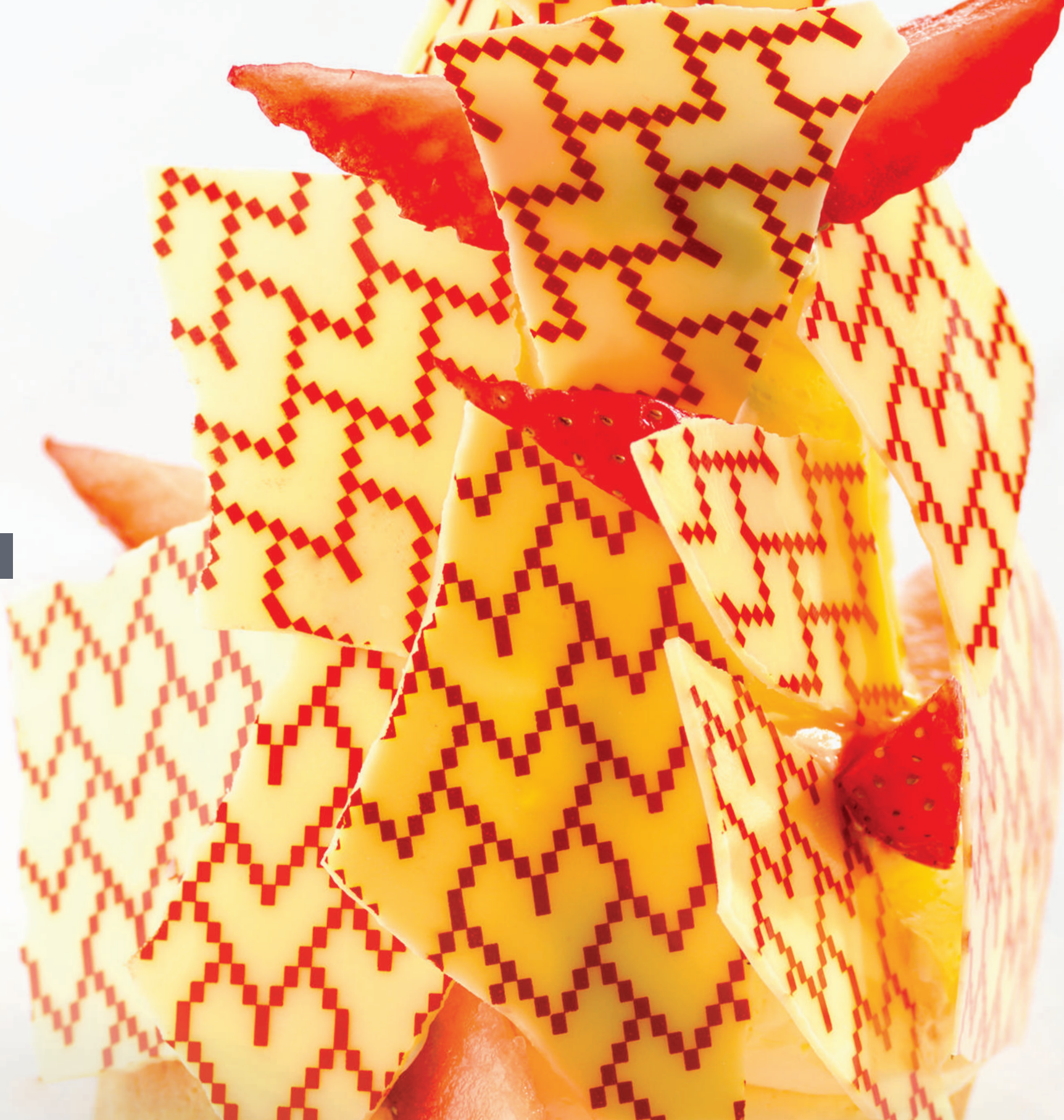
We really wanted to put the butter and biscuit taste in the spotlight, our sweet tart shells are made from wheat flour, butter, sugar, and free range eggs*

**Except for our cones which are made with vegetable fats.*

SWEET TART SHELLS



010438 - Mini croquantes rouges 220 g / Mini crunchhies red 220 g
 010427 - Mini croquantes argent 220 g / Mini crunchhies silver 220 g
 010431 - Mini croquantes or 220 g / Mini crunchhies gold 220 g



MINI ROND SUCRÉ

MINI SWEET ROUND

043151 - MINI ROND SUCRÉ
MINI SWEET ROUND

189 Minis ronds sucrés
189 Mini sweet rounds
ø 2,9 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

PETIT ROND SUCRÉ

SMALL SWEET ROUND

033515 - PETIT ROND SUCRÉ
SMALL SWEET ROUND

210 Petits ronds sucrés
210 Small sweet rounds
ø 3,7 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

PETIT CARRÉ SUCRÉ

SMALL SWEET SQUARE

033517 - PETIT CARRÉ SUCRÉ
SMALL SWEET SQUARE

210 Petits carrés sucrés
210 Small sweet squares
3,4 x 3,4 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

MOYEN ROND SUCRÉ

MEDIUM SWEET ROUND

033520 - MOYEN ROND SUCRÉ
MEDIUM SWEET ROUND

90 Moyens ronds sucrés
90 *Medium sweet rounds*
ø 5 cm - H. 1,7 cm





MADE IN FRANCE

GRAND ROND SUCRÉ

LARGE SWEET ROUND

033522 - GRAND ROND SUCRÉ
LARGE SWEET ROUND

36 Grands ronds sucrés
36 Large sweet rounds
ø 8 cm - H. 1,7 cm



GRAND ROND SLIM SUCRÉ

LARGE SLIM SWEET ROUND

033523 - GRAND ROND SLIM SUCRÉ
LARGE SLIM SWEET ROUND

36 Grands ronds slim sucrés
36 Large slim sweet rounds
ø 8 cm - H. 1 cm





MADE IN FRANCE

GRAND CARRÉ SUCRÉ

LARGE SWEET SQUARE

033524 - GRAND CARRÉ SUCRÉ
LARGE SWEET SQUARE

36 Grands carrés sucrés
36 Large sweet squares
6,9 x 6,9 cm - H. 1,7 cm



MADE IN FRANCE

GRAND RECTANGLE SUCRÉ

LARGE SWEET RECTANGLE

033525 - GRAND RECTANGLE SUCRÉ
LARGE SWEET RECTANGLE

90 Grands rectangles sucrés
90 Large sweet rectangles
10 x 3,5 cm - H. 1,7 cm





MINI ROND GRAHAM

MINI ROUND GRAHAM

060893 - MINI ROND GRAHAM
MINI ROUND GRAHAM

189 Minis ronds. Graham
189 Mini rounds Graham
ø 2,9 cm - H. 1,5 cm





MOYEN ROND GRAHAM

MEDIUM ROUND GRAHAM

060894 - MOYEN ROND GRAHAM
MEDIUM ROUND GRAHAM

90 Moyens ronds Graham
90 *Medium rounds Graham*
ø 5 cm - H. 1,7 cm





GRAND ROND GRAHAM

LARGE ROUND GRAHAM

060895 - GRAND ROND GRAHAM
LARGE ROUND GRAHAM

36 Grands ronds Graham
36 Large rounds Graham
ø 8 cm - H. 1,7 cm





MADE IN FRANCE

CÔNE SUCRÉ

SWEET CONE

033521 - CÔNE SUCRÉ
SWEET CONE

90 Cônes sucrés
90 Sweet cones
ø 2,5 cm - H. 7,5 cm



FONDS DE TARTE SALÉS

Nos fonds salés sont composés de farine de blé, de beurre*, de farine de maïs ou de riz, de sucre, et d'œufs de poules élevées en plein air, ainsi que de poudres de légumes pour nos références de tulipes. Notre volonté est de vous proposer un goût neutre, qui respecte les ingrédients, afin que vous puissiez valoriser vos garnitures.

*Sauf pour les cônes et les tulipes : matières grasses végétales.



Our savoury tart shells are made of wheat flour, butter, corn flour or rice, sugar, and free range eggs, as well as vegetable powders for our tulip shaped shells.*

Our greatest wish is to provide you with a neutral taste, which works in harmony with the ingredients, so that you can enhance your toppings and bring your creations to life

**Except for cones and tulip shapes which are made with vegetable fats.*

SAVOURY TART SHELLS





MINI ROND SALÉ

MINI SAVOURY ROUND

043150 - MINI ROND SALÉ
MINI SAVOURY ROUND

189 Minis ronds salés
189 Mini savoury rounds
ø 2,9 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

PETIT ROND SALÉ

SMALL SAVOURY ROUND

033501 - PETIT ROND SALÉ
SMALL SAVOURY ROUND

210 Petits ronds salés
210 Small savoury rounds
ø 3,8 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

PETIT CARRÉ SALÉ

SMALL SAVOURY SQUARE

033503 - PETIT CARRÉ SALÉ
SMALL SAVOURY SQUARE

210 Petits carrés salés
210 Small savoury squares
3,4 x 3,4 cm - H. 1,5 cm





COCOTTE SALÉE

CASSEROLE DISH SAVOURY

060896 - COCOTTE SALÉE
CASSEROLE DISH SAVOURY

180 Cocottes salées
180 Casserole dish savoury
ø 5,1 cm - H. 1 cm





MADE IN FRANCE

GRAND ROND SALÉ

LARGE SAVOURY ROUND

033507 - GRAND ROND SALÉ
LARGE SAVOURY ROUND

36 Grands ronds salés
36 Large savoury rounds
ø 8 cm - H. 1,7 cm





MADE IN FRANCE

GRAND CARRÉ SALÉ

LARGE SAVOURY SQUARE

033508 - GRAND CARRÉ SALÉ
LARGE SAVOURY SQUARE

36 Grands carrés salés
36 Large savoury squares
6,9 x 6,9 cm - H. 1,7 cm





MADE IN FRANCE

GRAND RECTANGLE SALÉ

LARGE SAVOURY RECTANGLE

033509 - GRAND RECTANGLE SALÉ
LARGE SAVOURY RECTANGLE

90 Grands rectangles salés
90 Large savoury rectangles
10 x 3,5 cm - H. 1,7 cm





MADE IN FRANCE

BARQUETTE ÉBÈNE SALÉE

EBENE SAVOURY BARQUETTE

033510 - BARQUETTE ÉBÈNE SALÉE
EBENE SAVOURY BARQUETTE

252 Barquettes Ebène salées
252 *Ebene savoury barquettes*
6,9 x 3,3 cm - H. 0,9 cm





MADE IN FRANCE

BARQUETTE NEUTRE

NEUTRAL BARQUETTE

033511 - BARQUETTE NEUTRE
BARQUETTE NEUTRAL

252 Barquettes neutres
252 *Barquettes neutral*
6,9 x 3,3 cm - H. 0,9 cm





MADE IN FRANCE

TULIPE CAROTTE

CARROT TULIP

033512 - TULIPE CAROTTE
CARROT TULIP

192 Tulipes carotte
192 Carrot tulips
ø 3,2 cm - H. 1,5 cm





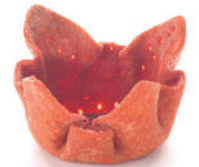
MADE IN FRANCE

TULIPE BETTERAVE

BEETROOT TULIP

033513 - TULIPE BETTERAVE *BETROOT TULIP*

192 Tulipes betterave
192 Beetroot tulips
ø 3,2 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

TULIPE ÉPINARD

SPINACH TULIP

033514 - TULIPE ÉPINARD
SPINACH TULIP

192 Tulipes épinard
192 Spinach tulips
ø 3,2 cm - H. 1,5 cm





MADE IN FRANCE

CÔNE SÉSAME

SESAME CONE

033506 - CÔNE SÉSAME
SESAME CONE

90 Cônes sésame
90 Sesame cones
ø 2,5 cm - H. 7,5 cm



FONDS DE TARTE SANS GLUTEN

Nous savons à quel point il est difficile de proposer des produits sans gluten, en raison des contraintes techniques liées à la gestion des allergènes. C'est pourquoi nous vous proposons deux références de fonds de tarte sans gluten, afin de répondre à la forte demande.



GLUTEN FREE TART SHELLS

We know how difficult it is to make quality gluten-free products because of the technical constraints associated with allergen management. In order to satisfy current high demand we now offer two gluten-free tart shells.



031004 - 1320 signets "sans gluten" ø 3 cm





MADE IN FRANCE

MOYEN ROND SANS GLUTEN

MEDIUM GLUTEN FREE ROUND

033530 - MOYEN ROND SANS GLUTEN
MEDIUM GLUTEN FREE ROUND

90 Moyens ronds sans gluten
90 Medium gluten free rounds
ø 5 cm - H. 2 cm





MADE IN FRANCE

GRAND ROND SANS GLUTEN

LARGE ROUND GLUTEN FREE

033531 - GRAND ROND SANS GLUTEN
LARGE GLUTEN FREE ROUND

36 Grands ronds sans gluten
36 Large gluten free rounds
ø 8,5 cm - H. 2 cm





TARTE CITRON JAUNE ACIDULÉE

BITTER LEMON TART

BY CÉDRIC GROLET

POUR 10 TARTES DE 8 CM / FOR TEN 8 CM TARTS:

CRÈME D'AMANDE / ALMOND CREAM

Beurre / Butter	75 g
Sucre semoule / Sugar	75 g
Poudre d'amande / Almond powder	75 g
Œufs / Eggs	75 g
Rhum / Rum	9 g

COMPOTÉE CITRON JAUNE / LEMON PURÉE

Suprêmes de citron / Lemon supreme	200 g
Sucre 1 / Sugar 1	10 g

Pectine NH / Pectin NH	3 g
Sucre 2 / Sugar 2	10 g
CRÈME CITRON JAUNE / LEMON CREAM	
Jus de citron jaune / Lemon juice	117 g
Zestes de citron jaune / Lemon zest	3 pces
Sucre / Sugar	85 g
Œufs / Eggs	135 g
Gélatine / Gelatin	1 feuille / 1 sheet
Beurre sec froid / Cold butter	175 g
MERINGUE CITRON JAUNE / LEMON MERINGUE	
Blancs / Whites	150 g

Sucre / Sugar	225 g
Blancs secs / Dry white	1 g
Zestes de citron jaune / Lemon zest	1 pce
NAPPAGE CITRON JAUNE / LEMON TOPPING	
Nappage neutre / Neutral coating	100 g
Zestes de citron jaune / Lemon zest	1 pce

10 Fonds de tarte grands ronds sucrés /
10 Large sweet rounds tart shells

PROCÉDÉ

CRÈME D'AMANDE

Monter au batteur avec la feuille le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporer les œufs graduellement et finir avec le rhum. Stocker en poche. Garnir 5 g environ par fonds et cuire à 170°C.

COMPOTÉE CITRON JAUNE

Cuire les suprêmes sous vide à 100°C pendant 20 minutes. Verser les suprêmes dans une casserole, puis ajouter le mélange sucre, pectine. Faire bouillir 1 minute. Refroidir rapidement. Garnir les fonds de tartes puis congeler.

CRÈME CITRON JAUNE

Faire gonfler la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Cuire les zestes, le jus, les œufs, le sucre, à la première ébullition. Chinoiser, puis ajouter la gélatine. Mixer puis ajouter le beurre petit à petit. Refroidir rapidement puis garnir les fonds, et congeler.

MERINGUE CITRON JAUNE

Chauffer au bain-marie les blancs, le sucre, et les blancs secs à 70°C. Monter au batteur jusqu'à refroidissement. Ajouter à la maryse le zeste de citron. Puis pocher des petites larmes à la douille à St Honoré n°20.

NAPPAGE CITRON JAUNE

Mélanger les ingrédients ensemble, puis à la poche garnir le centre de la tartelette.

DIRECTIONS

ALMOND CREAM

Beat the butter with the sugar and the almond powder. Incorporate the eggs gradually and finish with the rum. Add to piping bag. Garnish about 5 g in the bottom and bake at 170°C.

LEMON PURÉE

Cook the zest sous-vide at 100°C for 20 minutes. Pour the cooked zest into a saucepan, then add the sugar mixture, pectin. Boil 1 minute. Cool quickly. Garnish the pies and freeze.

LEMON CREAM

Hydrate the gelatin in cold water for 20 minutes. Cook zest, juice, eggs, sugar, in the first boil. Strain, then add the gelatin. Mix then add the butter gradually. Cool quickly, then garnish, and freeze.

LEMON MERINGUE

Heat the whites, sugar, and dry whites in a bain-marie at 70°C. Add the lemon rind/zest to the mix then blend. Pipe out in little drops using a Honoré piping tip.

LEMON TOPPING

Mix the ingredients together, then add to the piping bag and garnish the center of the tart.

TARTE BANANE CARAMEL

BANANA CARAMEL TART

BY CÉDRIC GROLET

POUR 10 TARTES DE 8 CM / FOR TEN 8 CM TARTS:

CRÈME D'AMANDE / ALMOND CREAM

Beurre / Butter	75 g
Sucre semoule / Sugar	75 g
Poudre d'amande / Almond powder	75 g
Cœufs / Eggs	75 g
Rhum / Rum	9 g
Zestes de citron vert / Lime Zest	1 pce
Banane / Banana	1 pce

MARMELADE DE CITRON VERT / LIME MARMALADE:

Citron vert / Lemon	200 g
Jus de citron vert / Lemon juice	120 g
Eau / Water	120 g
Sucre / Sugar	80 g
Kappa / Kappa	4 g
Pectine NH / Pectin NH	8 g
CRÈMEUX CARAMEL / CREAMY CARAMEL	
Sucre semoule / Sugar	80 g
Glucose / Glucose	80 g

Crème / Cream	180 g
Vanille gousses / Vanilla pods	1 pce
Jaune d'œuf / Egg yolk	40 g
Gélatine / Gelatin	3 feuilles / 3 Sheets

DIVERS / EXTRAS

Banane / Banana	8 pces
-----------------	--------

10 Fonds de tarte grands ronds sucrés /
10 Large sweet rounds tart shells

PROCÉDÉ

CRÈME D'AMANDE

Monter au batteur avec la feuille le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporer les œufs graduellement et finir avec le rhum. Stocker en poche. Garnir 15 g environ par fonds.

MARMELADE DE CITRON VERT

Peler à vif les citrons, ensuite blanchir 5 fois les écorces et finir par les mixer en gardant des morceaux de la bonne taille au robot coupe. Retirer également les suprêmes des citrons, presser pour récupérer le jus du fruit. Faire bouillir les écorces mixées, les suprêmes, le jus, l'eau. Puis ajouter le mélange (sucre, kappa, pectine) en pluie et faire bouillir 2 minutes par kilo de masse. Stocker en chambre froide. Garnir le fond de la tarte.

CRÈMEUX CARAMEL

Faire gonfler la gélatine dans de l'eau froide. Cuire le sucre et le glucose à sec au caramel à 185°C. Infuser la crème et les gousses de vanille, puis verser sur le caramel. Réaliser une anglaise avec les jaunes. Chinoiser puis ajouter la gélatine essorée à 70°C. Mixer. Refroidir rapidement. Garnir le haut de la tarte.

MONTAGE ET FINITION

Cuire les fonds de tartes à blanc à 160°C, puis pocher 15 g de crème d'amande dans le fond et cuire 10 min. Ajouter la marmelade de citron puis le caramel. Eplucher les bananes et tailler en rondelles, puis les colorer et poser sur la tarte.

DIRECTIONS

ALMOND CREAM

Beat the butter with the sugar and the almond powder. Incorporate the eggs gradually and finish with the rum. Add to piping bag. Garnish with about 15 g.

LIME MARMALADE

Peel the limes, then blanch the peel 5 times and finish mixing them by keeping a few pieces of the right size for the blender. Also remove the lime zest, squeeze to get the fruit juice. Boil the mixed peel, the zest, the juice, the water. Then gradually add to the mixture (sugar, kappa, pectin) and boil 2 minutes per kilo. Store in cold room. Garnish the bottom of the pie.

CREAMY CARAMEL

Soak the gelatine in cold water. Cook sugar and dry glucose with caramel at 185 °C. Infuse/mix the cream and vanilla pods, then pour over the caramel. Make a custard with the yolks. Fine strain then add the drained gelatin at 70 °c. Mix & Cool quickly. Garnish the top of the pie.

ASSEMBLY AND FINISH

Cook the empty tart shells at 160 °C, then pipe in 15 g of almond cream in the bottom and cook 10 min. Add lemon marmelade then caramel. Peel the bananas and cut into slices, then stain and lay on the tart.





TARTE EXOTIQUE

EXOTIC TART

BY CÉDRIC GROLET

POUR 10 TARTES DE 8 CM / FOR TEN 8 CM TARTS:

DACQUOISE COCO / COCONUT DACQUOISE

Blancs / Whites	150 g
Sucre / Sugar	60 g
Sucre glace / Icing Sugar	120 g
Coco râpée / Shredded coconut	64 g
Poudre d'amande / Almond powder	30 g

INSERTS PASSION COCO / COCONUT PASSION FRUIT INSERTS

Purée de passion / Passion fruit purée	100 g
Purée de coco / Coconut puree	60 g

Sucre / Sugar	24 g
Agar agar / Agar agar	2 g
Purée de passion n°2 / passion fruit purée n°2	50 g
Purée de coco n°2 / Coconut puree n°2	50 g
Graines de fruits de la passion / Passion fruit seeds	40 g

VELOURS JAUNE / YELLOW VELVET

Chocolat blanc / White chocolate	100 g
Beurre de cacao / Cocoa butter	100 g
Colorant jaune / Yellow dye	5 g

MOUSSE COCO / COCONUT MOUSSE

Purée de coco / Coconut puree	1000 g
Malibu / Malibu	30 g
Blancs / White	175 g
Sucre / Sugar	200 g
Gélatine / Gelatin	10 pces
Crème / Cream	500 g

10 Fonds de tarte grands ronds sucrés / 10 Large sweet tart shells

PROCÉDÉ

DACQUOISE COCO

Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Ajouter à la maryse les poudres tamisées. Étaler sur feuille de cuisson puis cuire au four ventilé à 180°C entre 4 à 6 minutes. Refroidir puis détailler des ronds de 6 cm de diamètre. Congeler.

INSERTS PASSION COCO

Chauffer les purées de passion et de coco, puis ajouter le mélange agar agar, et sucre semoule. Bouillir 2 minutes, puis refroidir. Mixer au robot coupe vitesse lente, puis ajouter progressivement les purées de passion et coco n°2. Ajouter à la maryse les graines passion. Mouler des demi-sphères de diamètre 3 cm, puis congeler.

Démouler puis garnir de nouveau les moules et poser dessus les demi sphères congelées afin d'obtenir des boules.

VELOURS JAUNE

Faire fondre et mélanger ensemble les 2 premiers éléments. Mixer et floquer.

MOUSSE COCO

Faire gonfler 1/3 de purée de coco, puis ajouter la gélatine essorée. Incorporer la purée froide restante et le Malibu. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Ajouter la meringue à la purée de coco, puis finir avec la crème montée. La mousse doit être «dense» lorsque l'on effectue le pochage. Mettre au congélateur et velouter jaune.

DIRECTIONS

COCONUT DACQUOISE

Beat the whites with the sugar. Add the sieved powders to the strained mix. Spread over the baking sheet and bake in a fan oven at 180 °C for 4 to 6 minutes. Cool and then make circles 6 cm in diameter. Freeze.

COCONUT PASSION-FRUIT INSERTS

Heat the passion-fruit and coconut purees, then add the agar agar mixture, and caster sugar. Boil for 2 minutes, then cool. Blend at slow speed, then gradually add the purees. Add the passion fruit seeds to the maryse (strained mix). Mold and freeze

3cm diameter half circles Unmould and then fill new molds and lay on the half frozen spheres to obtain full spheres.

YELLOW VELVET

Melt and mix the first 2 elements together. Mix and flock.

COCONUT MOUSSE

Soak 1/3 of coconut puree, then add the drained gelatine. Stir in the remaining cold purée and the Malibu. Beat the whites and add them to the sugar. Add the meringue to the coconut puree, then finish with the cream. The mousse should be "dense" when poaching. Put in the freezer and blend before serving.





TARTE FRAISE

STRAWBERRY TART

BY CÉDRIC GROLET

POUR 10 TARTES DE 8 CM / FOR TEN 8 CM TARTS:

CRÈME D'AMANDE / ALMOND CREAM

Beurre / Butter	75 g
Sucre semoule / Sugar	75 g
Poudre d'amande / Almond powder	75 g
Œufs / Eggs	75 g
Rondelles de fraises / Sliced strawberries	4 pces

CRÈME PÂTISSIÈRE / CUSTARD

Lait / Milk	90 g
Crème / Cream	10 g
Gousses de vanille / Vanilla pods	1 pièce
Jaunes / Yolks	18 g
Sucre / Sugar	10 g
Poudre à crème / Powdered cream	5 g
Farine / Flour	5 g

Beurre de cacao / Cocoa butter	6 g
Masse gélatine / Gelatine	11 g
Beurre / Butter	10 g
Mascarpone / Mascarpone	6 g

PISTOU BASILIC / BASIL PESTO

Basilic / Basil	100 g
Pâte Amande / Almond paste	10 g
Huile olive / Olive oil	50 g
Miel / Honey	10 g
Yuzu / Yuzu	5 g

CONFITURE DE FRAISE / STRAWBERRY JAM

Fraises cifiorette bien mûres /	
Mature ripe strawberries	200 g
Jus de fraises / Strawberry juice	30 g
Sucre / Sugar	60 g
Glucose atomisé / Atomized glucose	20 g

Pectine NH / Pectin NH	2 g
Acide tartrique / Tartaric acid	2 g

DIVERS / EXTRAS

Fraises fraîches / Fresh strawberries	80 g / tart(e)
---------------------------------------	----------------

10 Fonds de tarte grands ronds slim sucrés /
10 Large slim sweet tart shells

PROCÉDÉ

CRÈME D'AMANDE

Monter au batteur avec la feuille le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporer les œufs graduellement. Stocker en poche. Garnir 65 g par fonds. Cuire à 170°C environ 10 à 12 minutes.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Faire gonfler la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer et verser le lait avec la crème bouillante sur le mélange blanchi sucre, poudre à crème, farine, et jaune d'œufs. Bouillir 2 minutes, puis ajouter le beurre de cacao. Ajouter la gélatine essorée, puis le beurre, et finir par la mascarpone. Mixer et refroidir rapidement.

PISTOU BASILIC

Mixer au thermomix avant chaque service le pistou basilic avec de la glace pour garder la chlorophylle et le monter comme une vinaigrette à l'huile olive.

CONFITURE DE FRAISE

Dans une casserole cuire le jus de fraise et le sucre à 115°C, puis ajouter les fraises. Lorsque les fraises commencent à rendre une partie de leur jus et que l'appareil est tiède incorporer le mélange glucose atomisé, pectine nH, et acide tartrique. Cuire à 104°C. Refroidir rapidement. Garnir la tarte.

FINITION

Couper les fraises en deux et les disposer sur la tarte.

DIRECTIONS

ALMOND CREAM

Beat the butter with the sugar and the almond powder. Stir in eggs gradually. Add to piping bag. Garnish each tart with 65 g. Bake at 170 °c for about 10 to 12 minutes.

CUSTARD

Soak the gelatin in cold water. Heat and add the milk with the boiling cream to the sugar, cream powder, flour, and egg yolk mixture. Boil for 2 minutes, then add the cocoa butter. Add the drained gelatin, then the butter, and finish with the mascarpone. Mix and cool quickly.

BASIL PESTO

Mix up the basil pesto in a blender with ice before each serving to keep the chlorophyll healthy and beat like olive oil vinaigrette.

STRAWBERRY JAM

Cook the strawberry juice and sugar at 115°C in a saucepan, then add the strawberries. When the strawberries start to melt into the juice and the mix is lukewarm add the atomized glucose mixture, pectin nH, and tartaric acid. Cook at 104°C. Cool quickly. Garnish the tart.

FINISH

Cut the strawberries in half and place them lovingly on your dessert.

TARTE AUX POMMES

APPLE TART

BY CÉDRIC GROLET

POUR 10 TARTES DE 8 CM / FOR TEN 8 CM TARTS:

CRÈME D'AMANDE / ALMOND CREAM

Beurre / Butter 150 g
 Sucre semoule / Sugar 150 g
 Poudre d'amande / Almond powder 150 g
 Œufs / Eggs 150 g

COMPOTÉE DE POMME / APPLE PURÉE

Pommes granny smith n°1 /
 Granny smith apples n°1 500 g
 Jus de citron jaune / Lemon juice 62 g

DIVERS / EXTRAS

Pommes royal gala /
 Royal gala apples 10 pces

Beurre noisette / Brown butter 100 g

10 Fonds de tarte grands carrés sucrés /
 10 Large sweet square tart shells

PROCÉDÉ

CRÈME D'AMANDE

Monter au batteur avec la feuille le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporer les œufs graduellement et finir avec le rhum. Stocker en poche. Pocher dans le fond de tarte et cuire 10 minutes à 180°C.

COMPOTÉE DE POMME

Couper les pommes granny smith n°1 en petits cubes de 0,3 cm de côté. Ajouter le jus de citron jaune et mettre sous vide. Cuire au four vapeur à 100°C pendant 13 minutes. Garnir le fond de tarte de cette compotée.

FINITION

Détailler à la mandoline les pommes royal gala et les disposer sur la tarte aux pommes en éventail. Beurrer le dessus de la tarte et cuire 10 min au four à 160°C.

DIRECTIONS

ALMOND CREAM

Beat the butter with the sugar and the almond powder. Incorporate the eggs gradually and finish with the rum. Add to piping bag. Pipe into the bottom of the shell and cook 10 min at 180°C.

APPLE PURÉE

Cut the granny smith n°1 apples into small cubes. Add the lemon juice and vacuum pack. Bake in a steam oven at 100°C for 13 minutes. Garnish the shell with purée.

FINISH

Cut the royal gala apples with a mandoline slicer and fan them out in the bottom of the shell. Butter the top of the tart and cook for 10 min in the oven at 160°C.





1 RUE DE HOLLANDE - CS 60067 - 67232 BENFELD CEDEX - FRANCE
Tel. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
Export Dpt : 33 (0)3 88 587 336 - Accounting Dpt : 33 (0)3 88 587 338
pcb.creation@pcb-creation.fr
www.pcb-creation.com