

TARTE CHOCOLAT CARAMEL

Pour 8 personnes

Fait par : Panier 181 / Valhrona p 24 /TL

Le : juillet 2016



1. PATE SABLEE SUCREE CACAO

120 g de beurre
2 g de sel fin
90 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
50 g d'œuf
25 g de cacao poudre
60 g de farine
150 g de farine

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs, le cacao et les 60 g de farine. Obtenir un mélange homogène sans chauffer

Ensuite terminer avec les 150 g de farine restante

Réserver au froid en pesant les pâtons en fonction des cercles

Cuire à blanc 150/160 ° 8/10 mn

2. CARAMEL AU BEURRE SALE

185 g de sucre
20 g de glucose
185 g de crème fleurette 35%
1 gousse de vanille
50 g de beurre salé

Chauffer la crème, infuser la vanille et les bâtons de cannelle

Tiédir le glucose, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois pour obtenir un caramel clair

Décuire le caramel avec le beurre salé

Ajouter la crème chaude infusée et chinoisée, cuire le tout à 118°C

Couler aussitôt le caramel

3. BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

150 g de jaunes

185 g de blancs montés

240 g de sucre semoule

75 g de cacao

Monter les blancs en neige, avec le sucre, incorporer les jaunes, ajouter le cacao

Coucher à la poche sur papier cuisson

Cuisson à 170°

4. CREMEUX CHOCOLAT

0,25 l de crème fleurette

0,075 g de beurre

225 g de couverture 64%

Chauffer la crème et le beurre puis à 80° verser sur la couverture noire. Attendre 5 mn avant de mélanger. Puis couler dans les fonds de tarte

5. GLACAGE CHOCOLAT IVOIRE

50 g de crème fleurette

75 g de sucre semoule

60 g d'eau.

24 g de poudre de cacao

2 g de gélatine (1 feuille)

Porter à ébullition la crème fleurette, le sucre semoule l'eau. Ajouter ensuite la poudre de cacao, cuire à 102°C. Laisser refroidir à 60°C et ajouter la gélatine.

6. MONTAGE ET FINITION

Foncer dans des cercles à 3 cm de hauteur

Surgeler les fonds avec le caramel, le biscuit et le crémeux.

Glacer

Voir pour décor chocolat

Opaline café

Dissoudre 6g de café soluble lyophilisé + 4 g de café en poudre avec un peu d'eau pour faire une pâte

Cuire 225 g de fondant + 150 g de glucose cuit à 155°/160°

Ajouter la pâte de café et verser sur feuille siliconée, refroidir. Broyer et colorer

Saupoudrer sur silpat dans un chablon

A 140/150° Dès que la poudre est fondue et brillante, retirer du four et façonner