

Tartelettes Inspiration Fraise et Ivoire




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

TARTELETTES INSPIRATION FRAISE ET IVOIRE

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

120 g Beurre
2 g Sel fin
80 g Sucre glace
30 g Poudre d'amande
50 g Œufs entiers
240 g Farine (60 + 180g)

NAMELAKA IVOIRE VANILLE

50 g Lait
1 g Gélatine
1 Gousse de vanille
95 g Chocolat IVOIRE 35%
100 g Crème entière liquide

GANACHE MONTÉE INSPIRATION FRAISE

90 g Pulpe de fraise
10 g Sirop de glucose
10 g Miel d'acacia
210 g INSPIRATION FRAISE
300 g Crème entière liquide

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et les 60 g de farine.

Dès que le mélange est homogène, ajouter 180 g de farine, ceci de façon très brève.

Étaler entre 2 feuilles de plastique, détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre et réserver au congélateur.

Cuire au four à 155°C environ 15 minutes.

NAMELAKA IVOIRE 35% VANILLE

Chauffer le lait et la vanille fendue et grattée. Ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée. Verser en trois fois sur le chocolat IVOIRE 35% préalablement fondu. Mixer en ajoutant la crème froide.

Couler immédiatement dans des moules silicones en demi-sphère de 2,5 cm de diamètre et congeler.

GANACHE MONTÉE INSPIRATION FRAISE

Chauffer la pulpe de fraise avec le sirop de glucose et le miel.

Verser en plusieurs fois sur l'INSPIRATION FRAISE fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème froide et mixer de nouveau.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit avant utilisation.

MONTAGE

· Une fois les disques de pâte sablée amande cuits et refroidis, déposer une demi sphère de namelaka IVOIRE 35% vanille. Foisonner la ganache montée jusqu'à obtention d'une texture mousseuse et pochable. À l'aide d'une poche et d'une douille cannelée, réaliser un joli pochage sur la demi-sphère.

· Réserver 3H au réfrigérateur avant dégustation.