



TARTELETTES CHOCOLAT

RECETTE POUR ENVIRON 18 PIÈCES

INGRÉDIENTS SOSA

- > Noisettes croquantes hachées - réf.16646
- > Noisettes cantonaises - réf.16641

CHOCOLATS VALRHONA

- > Inspiration Amande - réf.14029
- > Couverture Nyangbo 68% - réf.6085

DÉCOR ET MOULE VALRHONA SIGNATURE

- > Spray poudre scintillante argent - réf.13920

FONDS DE TARTE LA ROSE NOIRE

- > Part de tarte sucrée cacao - réf.15338

Craquant Cacao et Noisettes

200 g	Noisettes croquantes hachées Sosa
200 g	Farine
200 g	Beurre sec 84%
200 g	Sucre roux
60 g	Cacao poudre

Mélanger la farine, les noisettes croquantes hachées et le sucre roux. Ajouter le beurre en dés très froid et mélanger le tout, tout en ajoutant la poudre de cacao pour obtenir des petites boules de pâte. Parsemer sur une toile de cuisson. Cuire à 150°C, 15 ou 20 min environ.

Pâte de Noisettes Cantonaises

300 g	Noisettes cantonaises Sosa
-------	----------------------------

Broyer au cutter les noisettes cantonaises jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ganache montée Inspiration Amande

450 g	Crème UHT 35%
75 g	Glucose
630 g	Inspiration amande
900 g	Crème UHT 35%
1 pce	Gousse de vanille

Chauffer la petite quantité de crème et le glucose. Verser progressivement le mélange sur la couverture Inspiration fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12h.

Montage et finitions

Verser la pâte de noisettes cantonaises sur des fonds de tarte La Rose Noire au cacao en forme de triangle. Garnir avec la ganache montée inspiration amande. Recouvrir avec le craquant cacao et noisettes. Etaler la couverture Nyangbo préalablement fondue et tempérée afin de pouvoir découper à l'emporte pièce des triangles de la dimension des tartellettes. Déposer les triangles en chocolat sur les tartellettes. Chauffer les triangles à l'aide d'un chalumeau de cuisine puis recouvrir de spray argent avant de servir.



- Spray argenté
- Triangle chocolat fondu
- Craquant cacao noisette
- Ganache montée Inspiration Amande
- Pâte de noisettes cantonaises
- Fond de tarte triangle

