

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

TARTELETTE NUBE



CALCULÉE POUR 24 TARTELETTES NUBE À LA VANILLE

NUAGE DE LAIT CAFÉ

Lait entier UHT.....	340 g
Extrait de café liquide Bio NOROHY	20 g
Gélatine poudre 220 Bloom	8 g
Eau d'hydratation	40 g
Sucre semoule.....	45 g
Xanthane gomme claire SOSA.....	3 g

Chauffer le lait et l'extrait de café à 35°C.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Ajouter le sucre et la gomme de xanthane préalablement mélangés et **mixer** intensément.

Foisonner directement au batteur muni d'un fouet jusqu'à ce que le mélange triple de volume.

Utiliser aussitôt.

SABLÉ DIAMANT SARRASIN ET FARINE INTÉGRALE

Beurre sec 84%.....	860 g
Sucre glace	345 g
Farine de sarrasin intégrale	540 g
Farine complète.....	540 g
Sel de Guérande	8 g
Œufs entiers.....	215 g

Sabler le beurre avec les poudres tamisées et le sel.

Ajouter les œufs.

Une fois le mélange homogène, **étaler** le sablé entre deux feuilles et **réserver** au réfrigérateur.

GANACHE À TARTES DULCEY CAFÉ

Lait entier UHT.....	180 g
Crème UHT 35 %.....	130 g
Sucre semoule.....	9 g
Pectine X58 SOSA.....	2,5 g
Extrait de café liquide Bio NOROHY	12 g
Beurre de cacao	60 g
Chocolat Dulcey 35 % VALRHONA.....	370 g

Chauffer le lait avec la crème à 40/45 °C.

Incorporer le mélange sucre-pectine et **porter** le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.

Lorsque la base pectinée est à 60°C, **émulsionner** à la maryse en versant progressivement sur le beurre de cacao et le chocolat partiellement fondu.

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. **Ajouter** l'extrait de café et mixer de nouveau.

Couler à 40/45 °C.

MONTAGE

Œufs entiers.....	QS
Café en poudre	QS

Réaliser le nuage café. A l'aide d'une poche munie d'une douille de 20 mm dresser des boules plates d'environ 10 g et de 6 cm de diamètre sur une toile silicone. **Surgeler**.

Réaliser le sablé diamant puis **étaler** 2/3 à 10 mm et 1/3 à 3 mm. **Réserver** à 4°C

Lorsque le sablé est bien froid, **détailler** des disques à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 9 cm dans le sablé étalé à 10 mm.

Découper et **retirer** ensuite le milieu de chaque disque avec un emporte-pièce uni de 7 cm afin d'obtenir un anneau.

Détailler des disques de 7 cm dans le sablé étalé à 3 mm et les déposer au milieu des anneaux.

Cuire 25 minutes à 150 °C sur toile silicone perforé.

A la sortie du four **pulvériser** d'œufs battu afin d'imperméabiliser. **Repasser** au four 5 minutes.

Réaliser la ganache Dulcey café et couler environ 30 g dans chaque tarte.

Laisser cristalliser 2 h à 4°C.

Saupoudrer un peu de café moulu sur le nuage et le **déposer** sur chaque tartelette.



Une recette originale de l'Ecole Valrhona

