

Tarte cœur Oriado




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

TARTE CŒUR ORIADO

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

PÂTE SABLÉE AMANDES

- 120 g Beurre
- 2 g Sel fin
- 80 g Sucre glace
- 30 g Poudre d'amande
- 1 Œuf
- 60 g Farine T55
- 180 g Farine T45

GANACHE

- 300 g Crème entière
liquide 35% MG
- 50 g Miel d'acacia
- 270 g Chocolat
ORIADO 60%

PÂTE SABLÉE 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 T55.

Dès que le mélange est homogène, ajouter brièvement les 180 g de farine T45.

Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver au congélateur avant fonçage.

Foncer la tarte. Cuire à blanc au four à 155/160°C, environ 15 minutes.

GANACHE

Chauffer la crème entière liquide avec le miel d'acacia et verser petit à petit sur le chocolat **ORIADO 60%** fondu tout en mélangeant à la maryse pour obtenir une émulsion. Incorporer le reste de la crème et mixer pour parfaire cette émulsion.

Couler de suite dans le fond de tarte et laisser cristalliser au réfrigérateur 4h minimum avant dégustation.