



# Sans pour Cent

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

*Frédéric Bau.*

Recette calculée pour 24 tartelettes de 7cm de diamètre.

## EAU D'AMANDE DE LA DRÔME PROVENÇALE

1000 g	Eau minérale	: Rincer les amandes à l'eau, mettre dans le blender avec l'eau et la xantane. : Broyer à vitesse maximum pendant 2 minutes, chinoiser, puis presser le maximum à l'aide d'une étamine de coton. : Donner un bouillon et refroidir le mélange rapidement. : Conserver au réfrigérateur ou au congélateur, les amandes pressées, pour les recettes concernées.
200 g	Amande brutes	
2 g	Xanthane	

## PÂTE CROQUANTE AUX AMANDES ET CACAO

125 g	Poudre d'amande brutes	: Pétrir tous les ingrédients sans donner de corps. : Reposer impérativement une nuit avant d'abaïsser. 28/30gr par pièce.
90 g	Sucre semoule	
250 g	Farine de petit épautre intégrale	
20 g	Cacao en poudre	
6 g	Bicarbonate de soude	
40 g	Huile d'amande ou de noisette	
150 g	Eau ou eau d'amande	
4 g	Fleur de sel	

## CRÈME D'AMANDES À LA VANILLE DE MADAGASCAR

90 g	Eau d'amande	: Gratter la ½ gousse de vanille, et mélanger les grains à l'eau d'amande avec le sucre, 4 gr de fécule et donner un bon bouillon. : Conserver les gousses, pour les infuser dans d'autres recettes et ensuite les laver, sécher et en faire du sucre vanillé pour vos pâtes sucrées. : Ajouter les amandes pressées, les 4 gr de fécule restants. : Conserver au froid avant de cuire. : 20 gr par pièce
4 g	Fécule de pomme de terre	
300 g	Amandes pressées	
100 g	Sucre semoule	
4 g	Fécule de pomme de terre	
1/2	Gousse de vanille	

## CRÈMEUX AMATIKA

375 g	AMATIKA 46%	: Mélanger à froid la lota et l'eau d'amande, éviter les grumeaux. Tout en remuant, donner un bouillon. : Verser un 1/3 sur le chocolat, et démarrer l'émulsion. : Ajouter le reste du liquide chaud en 3 fois, pour terminer avec un mélange parfaitement, lisse, élastique et brillant. : Couler en bac, filmer et cristalliser une nuit au réfrigérateur impérativement !
625 g	Eau d'amnde	
3 g	lota	

## ÉCLATS D'HIBISCUS

200 g	Eau	: Mélanger tous les ingrédients, et donner un bon bouillon. : Laisser infuser couvert, 5 à 6 minutes, chinoiser et couler en bac à une épaisseur de 2 cm environ. : Laisser figer dehors avant de conserver au réfrigérateur.
25 g	Sucre semoule	
3 g	Fleurs d'hibiscus séchées	
2 g	Agar agar	

## MONTAGE ET FINITION

### QS Absolu Cristal

Monter 400 gr environ de crèmeux Amatika, telle une ganache montée.

Dresser en cercles de taille légèrement inférieure au cercle de la tartelette, et de façon aléatoire, des petites boules de différentes tailles, et collées les unes aux autres. Aplatir légèrement, et surgeler.

Napper d'Absolu cristal, additionné de 10% d'eau, et pulvérisé au pistolet. Conserver au congélateur.

Foncer les tartelettes, et cuire à 150/155°C pendant 25/30 mn environ.

À l'aide d'une douille n°8, dresser la crème d'amandes sur feuilles de silicone, au diamètre légèrement inférieur au cercle de la tartelette.

Cuire à 175/180°C pendant 8 à 9 min environ.

Une fois refroidies, chablonner d'Amatika fondu, les tartelettes, et coller les disques de crème d'amande, quand le chocolat est encore bien fluide.

Garnir à ras, de crèmeux Amatika, et cristalliser au réfrigérateur 30 mn minimum.

Déposer dessus les disques de crèmeux foisonné nappé et déposer des éclats de gelée d'hibiscus.

Terminer par apposer une fine feuille de chocolat, et c'est fini !