

TARTELETTE STRATE CHOCOLAT



CALCULÉE POUR 24 TARTELETTES

RECETTE ORIGINALE DE DAVID BRIAN, MOF PÂTISSIER 2018

PÂTE SABLÉE VANILLE

Beurre sec 84 %	240 g
Sel fin	4 g
Sucre glace	180 g
Poudre d'amandes	60 g
Œufs entiers	100 g
Farine T55	120 g
Farine T55	350 g
Vanille gousse NOROHY	24 g

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs, les gousses de vanille grattées et la petite quantité de farine.

Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la plus grande quantité de farine restante, ceci de façon très brève.

Etaler entre deux feuilles de plastique et **réserver** au congélateur.

MŒLLEUX VANILLE

Poudre d'amandes	70 g
Amidon de maïs.....	10 g
Sucre semoule.....	80 g
Œufs entiers	50 g
Jaunes d'œufs.....	22 g
Crème fleurette 35 %.....	70 g
Levure chimique	1 g
Vanille gousse NOROHY	24 g

Mélanger la poudre d'amandes, l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et les gousses de vanille grattées.

Ajouter la crème, les œufs et les jaunes, **mélanger** et **réserver**.

COMME UNE CRÈME BRÛLÉE

Crème UHT 35 %	220 g
Lait entier	45 g
Jaunes d'œufs.....	45 g
Sucre semoule.....	30 g
Gélatine en poudre 200 Bloom.....	2 g
Eau	10 g
Vanille gousse NOROHY	48 g

Porter à ébullition la crème et le lait avec les gousses de vanille grattées, laisser **infuser** filmer environ 2h.

Chinoiser et **corriger** le poids de liquide.

Mélanger les jaunes et le sucre.

Cuire le tout à 84°C.

Chinoiser et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

GANACHE VANILLE

Crème UHT 35 %	110 g
Eau minérale	60 g
Natur Emul.....	1,5 g
Gélatine en poudre 200 Bloom.....	1,5 g
Eau	6 g
Couverture Opalys 33 %	90 g
Vanille gousse NOROHY	28 g

Chauffer l'eau et la crème et infuser avec les gousses de vanille grattées.

Chinoiser.

Ajouter le Natur Emul et porter à ébullition.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Verser progressivement sur le chocolat préalablement fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Laisser **crystalliser** idéalement une nuit à température ambiante.

CRÈME CHANTILLY

Crème UHT 35 %	125 g
Sucre semoule.....	20 g
Crème UHT 35 %	125 g
Vanille gousse NOROHY	24 g

Infuser les gousses de vanille grattées avec la première partie de crème et le sucre semoule, environ 2h.

Chinoiser et **corriger** le poids de crème.

Ajouter le reste de crème et **réserver** au réfrigérateur.

Foisonner la crème chantilly bien froide et **utiliser** de suite.

DÉCORATION TARTELETTE

Couverture Araguani 72%.....	350 g
------------------------------	-------

MONTAGE & FINITION

Préparer le biscuit mœlleux, la pâte sablée vanille, la ganache vanille.

Foncer les tartelettes et les cuire à 150°C environ 15min.

Couler environ 12gr de biscuit mœlleux par tartelette et **cuire** à 160°C environ 10min. Laisser **refroidir**.

Préparer la crème brûlée vanille puis **couler** jusqu'au bord de la tartelette. **Réserver** au réfrigérateur.

À l'aide de couverture Araguani 72% pré-cristallisé, **réaliser** des points sur une bande de feuille guitare, **recouvrir** d'une seconde feuille et guitare et **pressionner**.

Séparer les deux feuilles et sur une face, **dresser** environ 4gr de ganache vanille directement sur le chocolat.

Recouvrir avec la seconde feuille de façon à ce que la ganache vanille soit prise entre les deux gouttes de chocolat puis **emporte-piècer** à 7cm de diamètre. Laisser **crystalliser** au réfrigérateur.

À l'aide de couverture Araguani décristallisée, **coller** en superposition 3 décors fourrés puis les **coller** ensuite sur les tartelettes.

Foisonner la chantilly puis **réaliser** une rosace et **terminer** en râpant quelques fèves de chocolat sur le dessus des tartelettes.