

TARTE IDA

Une recette originale de l'École Valrhona

Calculée pour 6 tartes Ø 16 cm



GANACHE MONTÉE ILLANKA

200 g Crème fleurette 35%
25 g Glucose
25 g Sucre inverti
190 g COUVERTURE ILLANKA 63%
410 g Crème fleurette 35%

Chauffer la petite quantité de crème fleurette, le glucose et le sucre inverti.
Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la deuxième quantité de crème fleurette liquide froide.
Mixer de nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement une nuit.
Foisonner.

MOUSSEUX FRAMBOISE

430 g Pulpe de framboise
380 g Œufs entiers
7 g Gélatine
190 g Beurre sec 84%
130 g Blancs d'œufs
260 g Sucre semoule

Chauffer la pulpe de Framboise.
Incorporer les œufs et la gélatine préalablement réhydratée. Cuire à 82°/84°C.
Laisser refroidir à 40°C et ajouter le beurre pommade.
Mixer et refroidir rapidement.
Chauffer les blancs et le sucre à 55°C au bain-marie, foisonner jusqu'à complet refroidissement.
Incorporer au crémeux froid et utiliser aussitôt.

PÂTE SABLÉE CACAO

380 g Beurre sec 84%
280 g Sucre glace
190 g Farine T55
160 g Œufs entiers
95 g Poudre d'amandes
6 g Sel
470 g Farine T55
80 g CACAO POWDRE

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sucre glace, les œufs, la petite quantité de farine, la poudre d'amande et le sel fin.
Attention à ne pas monter.
Dès que le mélange est homogène, ajouter la grande quantité de farine et le cacao poudre.
Etaler et réserver au réfrigérateur.
Cuire au four à 150°C.

MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE

310 g Sucre
270 g Poudre d'amandes
40 g Amidon de maïs
4 g Levure chimique
190 g Œufs entiers
85 g Jaunes d'œufs
270 g Crème fleurette 35%
110 g P125 COEUR DE GUANAJA

Mélanger les poudres tamisées avec les œufs et les jaunes.
Foisonner au robot-coupe.
Chauffer légèrement la crème (60°C) et émulsionner avec le chocolat fondu.
Ajouter ce mélange à l'appareil foisonné.
Cuire à 160°C.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

500 g NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL
50 g Eau

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

NAPPAGE FRAMBOISE

500 g NAPPAGE NEUTRE
ABSOLU CRISTAL
50 g Pulpe de framboise
QS Colorant rouge framboise

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec la pulpe de framboise.
Ajouter le colorant selon la couleur désirée.
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

MONTAGE ET FINITION

Préparer la ganache montée. Réaliser le mousseux, couler aussitôt 220 g dans des cercles de 14 cm de diamètre et surgeler. Etaler la pâte sablée à 2,5 mm d'épaisseur. Foncer des cercles à tarte de 16 cm de diamètre. Cuire à 150°C pendant environ 15 minutes. Réaliser puis garnir chaque fond avec environ 200 g de biscuit moelleux. Cuire à 160°C pendant environ 20 minutes, surgeler. Foisonner la ganache montée puis à l'aide d'une poche à douille coupée en biseau dresser environ 140 g dans des cercles de 12 cm de diamètre (voir photo). Surgeler puis décercler. A l'aide d'un pistolet, déposer un voile de nappage neutre Absolu Cristal. Décercler ensuite le mousseux et recouvrir du nappage neutre Absolu Cristal framboise. Déposer ces palets sur les fonds de tarte (voir photo).

Pour le décor chocolat : étaler de la couverture noire tempérée entre 2 feuilles guitares imprimées. Vérifier l'épaisseur. Avant cristallisation détailler des triangles aux bords ondulés.

Déposer des framboises fraîches autour du mousseux.



6360
Concentré de chocolat

LES AVANTAGES :

- Un goût intense en chocolat
- Une texture plus souple
- Une couleur chocolat plus foncée