

Tartelette pomme choco 100% crue




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Tartelette pomme choco 100% cru

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 tartes individuelles

À faire la veille :

Ganache montée
CARAMÉLIA 36%

À faire le jour même :

Sirop
Fond croustillant
Mélange fruits secs
Dôme de pomme crue

Ustensiles à prévoir :

Cercles de 7,5 cm
de diamètre
Moules demi-sphères
4,5 cm de diamètre

SIROP

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : jusqu'à complet
refroidissement au réfrigérateur

50 g Sucre semoule
40 g Eau

Mélanger le sucre et l'eau. Chauffer légèrement en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

FOND CROUSTILLANT

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 30 minutes

70 g Flocons d'avoine
45 g Noisettes hachées torréfiées
60 g Chocolat **CARAMÉLIA 36%**

Faire fondre le chocolat **CARAMÉLIA 36%** à 40°C puis le mélanger avec les noisettes hachées et les flocons d'avoine. Réserver le tout.

MÉLANGE FRUITS SECS

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 3 heures

45 g Pruneaux secs dénoyautés
70 g Raisins secs
70 g Abricots Secs
25 g Noisettes torréfiées
25 g Amandes brutes
15 g Noix de Pécan
½ Gousse de Vanille
NOROHY
20 g Sirop (préparation précédente)
35 g Chocolat **CARAMÉLIA 36%**
1 g Épice à pain d'épices

Mixer ensemble tous les ingrédients secs et le sirop (préparation précédente) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Faire fondre le chocolat **CARAMÉLIA 36%** à 40°C puis le mélanger à la pâte obtenue à l'étape précédente.
Réserver le mélange

Tartelette pomme choco

100% crue (suite)

DÔME DE POMME CRUE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 3 heures

- 110 g Pomme Royal Gala Bio
- 12 g Jus de citron jaune
- 20 g Sirop (préparation précédente)
- 30 g Noisettes hachées torréfiées

Laver soigneusement la pomme, l'épépiner puis la mixer avec le jus de citron et le sirop (préparation précédente) jusqu'à l'obtention d'une compote.

Mélanger la compote obtenue avec les noisettes hachées. Déposer 20 g de cette préparation dans des moules ½ sphère en silicone de 4,5 cm de diamètre. Réserver 3 heures au congélateur.

GANACHE MONTÉE CARAMÉLIA 36%

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

- 65 g Crème entière liquide 35%
- 10 g Miel d'acacia
- 95 g Chocolat **CARAMÉLIA 36%**
- 170 g Crème entière liquide 35%

Faire fondre le chocolat **CARAMÉLIA 36%**. Faire chauffer le miel avec les 65 g de crème liquide sans porter à ébullition.

Verser en trois fois sur le chocolat **CARAMÉLIA 36%** fondu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Ajouter progressivement les 170 g de crème liquide froide tout en continuant de mixer.

Filmer la préparation au contact. Réserver une nuit au réfrigérateur.

MONTAGE

Étaler régulièrement 20 g de fond croustillant dans chaque cercle et réserver 30 minutes au réfrigérateur. Puis, étaler dans chaque cercle 35 g de mélange fruits secs par cercle, directement sur le fond croustillant. Décercler aussitôt à l'aide d'un couteau d'office. Réserver minimum 3 heures au congélateur. Foisonner la ganache montée à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une texture chantilly souple. Puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n°16, dresser 35 g de ganache par tarte. Démouler les dômes de pomme crue et les déposer dans la ganache. Réserver au réfrigérateur 3 heures pour laisser décongeler la préparation jusqu'à la dégustation.

Conseil nutritionnel

Cette recette crudivore nécessite aucune cuisson. Elle est également sans déchet car les pommes sont utilisées dans leur intégralité.