

Tarte aux Amandes Roses





SABLÉ BRETON AMATIKA

110 g	AMATIKA 46%
95 g	Beurre de cacao
95 g	Huile de pépins de raisin
105 g	Eau
4 g	Sel de mer
180 g	Sucre
330 g	Farine t55
21 g	Amidon de maïs
21 g	Levure chimique

Faire fondre ensemble le chocolat Amatika, le beurre de cacao et l'huile.
Ajouter l'eau au mélange chocolat en 3 fois.
Enfin, émulsionner avec un mixeur plongeant.
Laisser cristalliser 6 h minimum au réfrigérateur.
Transférer la base de ganache dans le bol d'un batteur, ajouter le sucre et le sel et battre jusqu'à obtenir une pâte homogène lisse.
Tamiser ensemble la farine, l'amidon et la levure chimique et ajouter au mélange de base en 2 fois.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte une nuit au réfrigérateur.
Étaler la pâte sur 5 à 6 mm d'épaisseur et la déposer dans des cercles à tarte de 8 cm perforés et graissés sur du silpat perforé. Cuire à 165°C pendant environ 16 minutes.

GELÉE D'AMANDE

100 g	Lait d'amande (Fabbri)
800 g	Eau
100 g	Lait d'amande
9 g	Agar-agar

Faire chauffer ensemble le lait d'amande et l'eau à 45 °C.
Mélanger l'agar agar avec 1 cuillère à soupe de sucre et verser le mélange en pluie dans le liquide chauffé tout en fouettant.
Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes (3-4 minutes) pour activer l'agar agar.
Répartir dans des moules en dôme de 4 cm et laisser cristalliser.

CRÉMEUX VEGAN AMATIKA ROSE

118 g	Amidon de maïs
25 g	Sucre
440 g	Lait d'amande torréfié*
500 g	AMATIKA 46%
20 g	Beurre de cacao
8 gouttes	Extrait de rose
1 g	Sel de mer (facultatif)

Mélanger le sucre et l'amidon. Faire chauffer le lait d'amande et ajouter le mélange d'amidon tout en fouettant.
Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Verser le mélange de lait sur le chocolat, le beurre de cacao et l'extrait de rose et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Émulsionner avec un mixeur plongeant.
Laisser cristalliser la pâte une nuit au réfrigérateur.
*Utiliser la version Barista car elle restera stable une fois à l'air.

PRALINÉ AMANDE MAISON

150 g	Sucre
50 g	Eau
1 pc	Gousse de Vanille
250 g	Amandes entières blanchies

Peser les amandes et réserver avec la vanille.
Mélanger le sucre et l'eau. Faire chauffer à 121 °C puis retirer du feu.
Ajouter les amandes et la vanille et continuer à remuer jusqu'à ce qu'elles soient poudreuses et complètement recouvertes.
Remettre sur feu doux-moyen en mélangeant en continu jusqu'à ce que le sucre fonde et caramélise.
Transférer sur une plaque de cuisson doublée de papier sulfurisé et laisser refroidir complètement.
Passer au robot et broyer pour obtenir une fine pâte pralinée. Réserver.

ONCTUEUX AUX AMANDES

135 g	Eau
15 g	Sucre inverti
35 g	Sirop de glucose
170 g	Pâte d'amandes 50 %
95 g	Praliné amande maison
30 g	Beurre de cacao

Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre inverti et le sirop de glucose.
Pendant ce temps, peser et mélanger ensemble la pâte d'amande, le praliné et le beurre de cacao et chauffer à feu doux. Lorsque le mélange de sucre est à ébullition, verser dessus la base d'amandes en 3 fois jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Émulsionner avec un mixeur plongeant.
Transférer le mélange dans un récipient, couvrir avec un film alimentaire et laisser cristalliser dans le réfrigérateur.

AMANDES CARAMÉLISÉES

100 g	Flocons d'amandes
200 g	Eau
200 g	Sucre

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Retirer du feu et ajouter les flocons d'amande.
Laisser gonfler quelques minutes puis chinoiser.
Étaler les flocons d'amande sur une plaque de cuisson doublée de papier sulfurisé et enfourner à 150 °C pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

MONTAGE ET FINITION

Disposer le Sablé breton cuit dans un plat. Disposer au centre une petite quantité d'onctueux d'amande et poser au sommet un disque de chocolat tempéré. Placer le dôme de Gelée d'amande au centre et recouvrir le dôme d'onctueux d'amande.
Fouetter le Crèmeux Amatika Rose jusqu'à ce qu'il soit léger et aérien. Dresser autour du dôme.
Disposer les flocons d'amandes caramélisés autour du crèmeux, du bas vers le haut. Parsemer de poudre d'or ou de sucre glace, décorer avec un pétale de rose séché. Servir.

+ le Mot du Chef +

Qu'est-ce que ce chocolat vous inspire ?

La disponibilité d'un chocolat au lait aux amandes végétale a été fantastique, cela a ouvert la voie à de multiples créations. La texture est crémeuse, la douceur est équilibrée par le côté fruit à coque de l'amande, mais sans que le goût de l'amande ne domine, ce qui lui confère une base neutre sur laquelle travailler. L'amande est un ingrédient assez courant dans la cuisine émiratie, son arôme me rend nostalgique surtout lorsqu'il est associé à l'eau de rose, cela donne un merveilleux bouquet floral.