

Tartelette chocolat végétale




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Tartelette chocolat végétale

sans gluten

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 6 tartelettes individuelles

À faire la veille :

Pâte sablée cacao végétale
Crèmeux végétal chocolat
NYANGBO 68%
Cuisson des tartelettes
Montage

À faire le jour même :

Montage
(prévoir 4h au réfrigérateur)

Ustensiles à prévoir :

1 kit tarte (ring oblong
SILIKOMART - 6 pièces)
Douille Saint Honoré
20 mm

PÂTE SABLÉE CACAO VÉGÉTALE SANS GLUTEN

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 4 heures

150 g Farine de lupin
195 g Fécule de pomme
de terre
45 g **CACAO POUDRE**
120 g Poudre d'amande
125 g Sucre glace
4 g Sel fin
1 **Gousse de vanille**
NOROHY
60 g Eau
105 g Huile de tournesol ou
huile de pépins de raisin

Tamiser toutes les poudres ensemble.

Ajouter l'huile et sabler au robot muni de la feuille.

Ajouter progressivement l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étaler la pâte obtenue entre deux feuilles de papier sulfurisé d'une épaisseur moyenne de 2,5 mm.

Découper dans la pâte les fonds de tarte en vous aidant des cadres

du Kit SILIKOMART. Découper également des bandes qui serviront au fonçage.

Placer au congélateur pendant 4 heures.

CRÉMEUX VÉGÉTAL CHOCOLAT NYANGBO 68%

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 8 heures

20 g Maïzena
45 g Sucre semoule
585 g Lait amande (1,8% MG)
300 g **Copeaux de chocolat**
NYANGBO 68%

Tiédifier le lait d'amande puis ajouter le sucre et la maïzena préalablement mélangés ensemble.

Chauffer le tout à 95°C, chinoiser et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Verser en trois fois sur les copeaux de chocolat **NYANGBO 68%** tout en mélangeant à l'aide d'une spatule.

Mixer, à l'aide d'un mixeur plongeant, pour parfaire l'émulsion.

Filmer au contact et réserver minimum 8 heures au réfrigérateur.

Tartelette chocolat végétale

sans gluten - (suite)

MONTAGE

60 g **Amandes caramélisées SOSA**

60 g **Noisettes caramélisées SOSA**

Foncer les tartelettes et cuire à 160°C - four ventilé pendant 16 minutes.

Une fois les tartelettes refroidies, déposer dans le fond environ 50 g de **noisettes** et 50 g d'**amandes caramélisées SOSA**.

Couler 50 g de crémeux végétal **NYANGBO 68%** sur les fruits secs caramélisés puis congeler une nuit. Filmer et réserver le reste du crémeux au réfrigérateur pour la finition.

Le lendemain, à l'aide d'une poche et d'une douille saint honoré 20, pocher le crémeux sur les tartelettes de façon régulière. Décorer avec quelques fruits secs caramélisés et des éclats de chocolat*.

Placer 4 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Astuce de Chef

La technique du tempérage pour réaliser des éclats en chocolat :

Pour 250 g de chocolat **NYANGBO 68%** : faire fondre les $\frac{2}{3}$ de la quantité totale de chocolat, soit au bain-marie, soit au micro-onde. Monter la température jusqu'à 50-55°C. Une fois cette température atteinte, ajouter le $\frac{1}{3}$ restant de chocolat non fondu.

Mélanger puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Veiller à ne pas incorporer d'air. Vérifier la température du chocolat qui doit être de 31-32°C. Le chocolat est à présent tempéré.

Veiller à bien maintenir le chocolat à cette température tout au long du travail. Si besoin, le réchauffer en surface à l'aide d'un sèche-cheveux.

Étaler le chocolat tempéré entre deux feuilles guitares à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et laisser cristalliser 2 heures à température ambiante. Casser ensuite des morceaux de chocolat de tailles et formes variés pour créer des éclats à disposer aléatoirement sur vos tartelettes.

Conseil nutritionnel

Cette recette est 100% végétale, sans gluten et sans soja ! Très riche en protéines végétales et en fibres grâce à l'utilisation de la farine de lupin et du cacao poudre.