

# Tarte

CHOCOLAT VIENNOIS



8 personnes : cercle Ø 8 cm / hauteur 2 cm

## PÂTE SABLÉE CACAO

260g	Beurre
4g	Sel
170g	Sucre glace
50g	Poudre d'amande
20g	cacao en poudre
100g	Oeufs
390g	Farine

- Sabler les poudres avec le beurre.
- Ajouter les oeufs.
- Abaisser, façonner et piquer légèrement.
- Cuire une quinzaine de minutes à 180°C.
- Dorer avec de l'oeuf et du cacao et repasser au four 4 minutes.

Respecter l'hygiène des mains lors de la manipulation des œufs et refroidir la pâte rapidement pour limiter la prolifération bactérienne.

## SABLÉ RECONSTITUÉ CHOCOLAT ET GRUÉ

125g	Beurre pommade
86g	Muscovado
86g	Sucre
186g	Poudre d'amande
43g	Grué
134g	Farine
4g	Sel
225g	Chocolat 66%
96g	Grué

- Crêmer le beurre avec les sucres
- Ajouter la poudre d'amande puis le grué
- Intégrer la farine et la fleur de sel.
- Abaisser finement, cuire 17/20 minutes à 170°C.
- Après refroidissement, casser puis mettre au robot coupe et réduire en poudre.
- Incorporer les poudres dans le chocolat en poudre avec le grué.
- Abaisser sur un demi centimètre et mettre au froid négatif durant 30 minutes.
- Emporte-piècer avec un cercle Ø 7cm et les placer dans les fonds de tarte.

Veiller à éviter toute contamination croisée en utilisant du matériel propre et vérifier l'intégrité du robot coupe avant utilisation pour prévenir les risques physiques.



CHOCOLAT VIENNOIS



## CRÉMEUX CHOCOLAT CARDAMOME

250g	Lait
250g	Crème
2g	Cardamome
120g	Jaunes
50g	Sucre
30g	Chocolat 66% (Caraïbe)

**Cuire à la nappe\* (82-84 °C) pour garantir la sécurité microbiologique des œufs et refroidir rapidement le crèmeux avant stockage.**

- Ecraser les cardamome.
- Infuser les cardamomes dans le lait 1 nuit.
- Faire bouillir le lait et la crème.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Chinoiser le lait, le verser sur les jaunes et le sucre, remettre à chauffer.
- Cuire à la nappe\*.
- Verser sur le chocolat, mélanger.
- Mixer jusqu'à ce que la préparation soit brillante.
- Couler dans les fonds de tarte sur la sablé reconstitué. Mettre au froid.

## INSERT CARAMEL COULANT CHOCOLAT GRUÉ

68g	Sirop de glucose
60g	Sucre
161g	Crème liquide
60g	Lait 1
24g	Sirop de Glucose
2g	Fleur de sel
60g	Chocolat 66%
45g	Beurre
96g	Lait 2
22g	Grué

**Manipuler le caramel avec précaution en raison de sa température élevée et éviter toute projection lors de l'ajout des liquides chauds.**

- Infuser le lait 2 avec le grué.
- Mettre dans une casserole le sucre, le glucose et un fond d'eau et réaliser un caramel.
- Chauffer ma crème, le lait 1 et le glucose au micro-onde.
- Incorporer le lait et la crème dans le caramel, cuire à 105/107°C.
- Verser sur le chocolat
- Ajouter le beurre, puis le lait 2 sans le grué.
- Mixer et couler dans des demi-sphères Ø 3 cm.
- Mettre au froid une nuit.
- Déposer la demi-sphère sur le crèmeux.



CHOCOLAT VIENNOIS



## CHANTILLY MASCARPONE

250g	Crème liquide
5g	Sucre glace
20g	Mascarpone

- Monter le tout au batteur.
- Pocher avec une douille cannelée.

Travailler avec des produits bien réfrigérés et maintenir la chaîne du froid pour prévenir le développement bactérien.

## MONTAGE



Réaliser le montage sur un poste propre et désinfecté, et conserver les tartes montées entre 0 et 4°C.