

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

- Crémier 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)

- 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.

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

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

- 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 crémeux.

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

Tarte

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.