

Crok É Choc



RECETTE POUR 10 TARTES DE
Ø 16 CM

BISCUIT CUILLÈRE

- 145 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 90 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 120 g Sucre
- 48 g Farine T65 DISGROUP
- 48g Fécula de pomme de terre

Monter les blancs avec le sucre. Détendre les jaunes avec une partie de la meringue et finir de mélanger délicatement avec les poudres. Pocher 10 disques de Ø 13 cm avec une douille unie de 10. Cuisson 165°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir sur grille. Emporte pièce les biscuits avec un cercle de Ø 12 cm.

CROUSTILLANT AU MAÏS GRILLÉ

- 576 g Couv. Sinfonia lait 38% IRCA
- 307 g Praliné granité
- 691 g ... Pâte de noisette stabilisée IRCA
- 691 g Crispaillette DISGROUP
- 384 g Maïs grillé

Faire fondre la couverture. Ajouter les autres ingrédients et diviser en 10 cercles de Ø 16 cm, soit 265 g/cercle. Mettre au froid pour la cristallisation.

CRÉMEUX CHOCOLAT

- 154 g Lait entier
- 154 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 55 g Sucre
- 6,2 g Gélatine poudre 200 bloom
- 37,2 g Eau
- 158 g ... Couv. Concerto noire 64% IRCA
- 55 g Couverture Sinfonia lait 38%

Faire chauffer à 85°C le lait, la crème et le sucre. Ajouter hors du feu la masse de gélatine puis verser le tout sur le chocolat. Mixer afin de rendre le mélange homogène. Laisser cristalliser une nuit au froid. Le lendemain, détendre au fouet et pocher 60 g par biscuit de Ø 12 cm.

CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT

- 713 g Lait entier
- 71,4 g ... Crème pât. à chaud DISGROUP
- 14,3 g Gélatine poudre 200 bloom
- 85,8 g Eau
- 456 g Couv. Sinfonia lait 38% IRCA
- 514 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Faire bouillir le lait avec la poudre à crème. Hors du feu, ajouter la masse



de gélatine et verser le tout sur le chocolat. Mixer afin de rendre le mélange homogène et faire refroidir à 25°C. Monter la crème mousseuse et l'incorporer délicatement. Utiliser aussitôt.

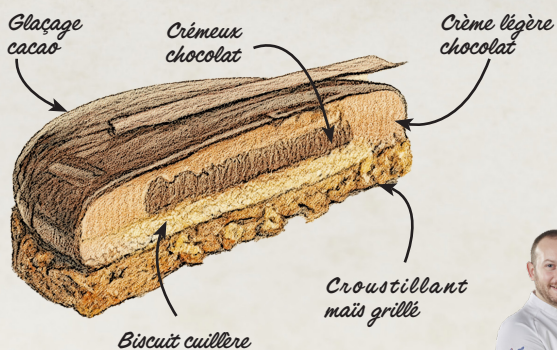
GLACAGE CACAO

- 620 g Sucre
- 210 g Eau
- 230 g Sirop de glucose DISGROUP
- 460 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 70 g Sucre inversé lebboline
- 160 g Cacao poudre 22/24 IRCA
- 21 g Gélatine poudre 200 bloom
- 129 g Eau

Faire cuire le sirop à 120°C, ajouter le glucose et la crème. Remettre en ébullition et ajouter le sucre inversé et le cacao poudre. A 70°C, ajouter la masse de gélatine. Utiliser le lendemain à 30°C.

MONTAGE :

Pocher 60 g de crémeux chocolat sur chaque biscuit et réserver au surgélateur. Garnir le moule silicone rond avec 180 g de crème légère. Ajouter le montage biscuit/crémeux, lisser si nécessaire et mettre au surgélateur. Démouler ensuite les ronds et glacer avant de les déposer sur les croustillants.



@Hugo Alessio