

ABSOLUMENT CHOCOLAT



Une tartelette végétale chocolat avec un cœur gourmand praliné !

COMPOSITION

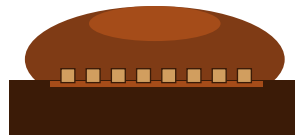
pour 20 tartelettes de 8 cm

SABLÉ BRETON CHOCOLAT VEGAN

Reno Concerto Fondente 64% IRCA	110 g
Beurre cacao mini goutte IRCA	90 g
Huile de pépin raisin	100 g
Eau	110 g
Sel	3 g
Sucre cristal à pâtisser	160 g
Farine T55 DISGROUP	330 g
Amidon de maïs	20 g
Vigor Baking Levure IRCA	20 g

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT 64% VEGAN

Reno Concerto Fondente 64% IRCA	600 g
Crème végétale cuisson IRCA	400 g
Crème végétale whipping Alpro	335 g



- Noisettes hachées torréfiées
- Ganache montée
- Praliné 50%
- Sablé breton



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

SABLÉ BRETON CHOCOLAT VEGAN

Réaliser une ganache avec l'eau tiède, la couverture à 45°C et le beurre de cacao fondu. Laisser cristalliser au moins 4h. Au bout de ce temps de repos, ajouter le sucre et le sel au premier mélange, incorporer ensuite le restant des poudres tamisées. Le lendemain, étaler le sablé sur 0,7cm d'épaisseur et placer le dans des cercles de 8cm graissés. Cuisson environ 20 minutes à 180°C au four ventilé.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT 64% VEGAN

Chauffer la crème cuisson à 85°C puis réaliser une ganache avec la couverture partiellement fondue. Ajouter la crème whipping froide puis mixer. Laisser cristalliser au moins 6h. Monter au batteur à vitesse moyenne dans une cuve bien froide.

MONTAGE DES TARTELETTES

Après avoir cuit et refroidi les sablés, dans le centre, déposer des noisettes hachées et torréfiées ainsi que 10g de praliné 50% pur. Garnir un moule silicone demie sphère de 10g avec le même praliné. Mettre au surgélateur pour figer le praliné. Pocher ensuite la ganache montée (65g) à l'aide d'une grosse douille unie sur le sablé. On déposera ensuite le praliné du moule demie sphère surgelé sur le dôme de ganache montée.