

SAVEUR D'ÉQUATEUR

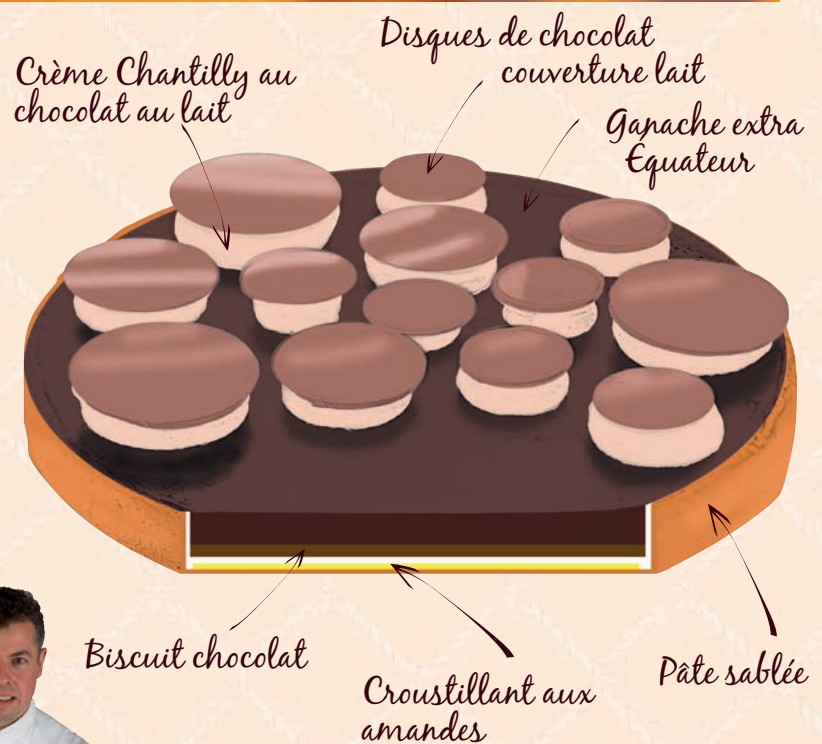


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 tartes de Ø 220 mm

COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Croustillant aux amandes
- Biscuit chocolat
- Ganache extra Équateur
- Crème Chantilly au chocolat au lait
- Disques de couverture lait



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

BISCUIT CHOCOLAT (11 feuille 60 x 40)

- 150 g de blanc d'oeufs Le Succès DISGROUP
- 50 g de sucre
- 200 g d'oeufs
- 70 g de jaune d'oeufs
- 175 g de sucre
- 40 g de farine T45 DISGROUP
- 40 g de cacao poudre
- 30 g de fécule

CROUSTILLANT AUX AMANDES

- 110 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2,5 g de pectine NH
- 50 g de lait
- 50 g de glucose DISGROUP
- 150 g d'amandes effilées DISGROUP

GANACHE EXTRA

- 600 g de crème 35% DISGROUP
- 70 g de sucre inverti
- 550 g de couverture mono origine Équateur 60% IRCA
- 180 g de beurre pommade

CHANTILLY CHOCOLAT LAIT

- 500 g de crème 35% DISGROUP
- 180 g de couverture lait mono origine Madagascar 38% IRCA

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Cuire 25 mn à 160°C.

Tamiser ensemble le cacao poudre, la fécule et la farine. Blanchir les jaunes et les oeufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Étaler sur 1 plaque avec feuille. Cuire 10-15 mn à 185°C.

Mélanger à sec, le sucre avec la pectine. Puis mettre tous ces ingrédients sauf les amandes dans une casserole. Porter le tout à 110°C. Ajouter les amandes, mélanger et verser sur une toile de cuisson. Étaler régulièrement et cuire 8 mn à 170°C. Détailler aussitôt des disques de Ø 200 mm.

Faire chauffer la crème avec le sucre inverti jusqu'au frémissement. Verser progressivement sur la couverture de façon à créer une émulsion. Lorsque la ganache atteint 35-38°C, ajouter le beurre en mixant.

Chauffer la moitié de la crème. Verser sur la couverture. Mélanger cette ganache avant d'incorporer le reste de crème froide. Mixer puis réserver au frais 24 heures. Monter légèrement au batteur.

MONTAGE DES TARTES

Dans les fonds de tarte, placer le disque de croustillant. Détailler des disques de biscuit chocolat de 200 mm de diamètre et disposer dessus. Couler la ganache en lissant parfaitement. Placer une heure au réfrigérateur avant de dresser des boules de Chantilly de différentes tailles. Placer sur chaque boule un disque de couverture lait de diamètre différent.