

Tarte au chocolat Bolivia intense

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 40 Tartes à 7 cm

N° RECETTE PG20343

Pâte sucrée, chocolat

- 255 g farine blanche type 400
- 50 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 200 g beurre
- 100 g sucre glace
- 40 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

Mélanger la farine avec la poudre de cacao et la tamiser. Tamiser le sucre en poudre et l'ajouter au mélange de farine avec le beurre froid, ajouter le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant d'étaler la pâte.

Masse frangipane au chocolat

- 205 g beurre
- 205 g sucre
- 180 g oeufs frais
- 205 g amandes blanches, moulues
- 35 g farine blanche type 400
- 5 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 165 g Crème pâtissière

Battre le beurre et le sucre en mousse, ajouter lentement les œufs à température ambiante. Tamiser la farine avec le cacao en poudre, mélanger avec les amandes moulues et l'incorporer à la masse de beurre. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et incorporer la crème pâtissière.

Crème pâtissière

- 55 g crème 35%
- 55 g lait 3.5%
- 1 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 7 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 10 g oeufs frais
- 30 g sucre
- 9 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Faires bouillir la crème, le lait et la gousse de vanille ensemble. Mélanger le jaune d'œuf, l'œuf entier, le sucre et la poudre de vanille. Ajouter un peu de crème chaude au mélange d'oeufs et reverser-le dans la crème bouillante. Faire bouillir pendant 1 minute en remuant continuellement.

Cremeux, chocolat au lait Bolivia 45%

- 560 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 50 g Préparation gélatinée
- 1000 g Crème Anglaise, moins sucrée

Faire fondre la couverture, puis ajouter la crème anglaise chaude et la masse de gélatine, bien mélanger jusqu'à ce que tout soit dissous.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Crème Anglaise, moins sucrée

- 400 g lait 3.5%
- 400 g crème 35%
- 160 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 40 g sucre

Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'oeufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Chantilly au chocolat Bolivia 45%

- 525 g crème 35%
- 250 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Chauffer la crème et la verser sur la couverture. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Mettre au réfrigérateur pendant une nuit avant utilisation.

Tarte au chocolat Bolivia intense

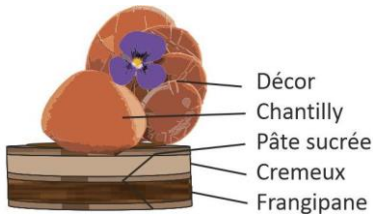
Petits Gâteaux

Mélange à pulvériser Bolivia 68%

- 140 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 60 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao et tempérer. Vaporiser sur les petits gâteaux congelés pour obtenir un effet velours.

Montage



Tarte au chocolat Bolivia intense

- 640 g Pâte sucrée, chocolat**
- 1000 g Masse frangipane au chocolat**
- 1660 g Crèmeux, chocolat au lait Bolivia 45%**
- 775 g Chantilly au chocolat Bolivia 45%**
- 200 g Mélange à pulvériser Bolivia 68%**
- 600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo**

Pâte sucrée

Étaler la Pâte sucrée sur 1 mm et découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7 cm. Cuire entre 2 nattes silpat. Température de cuisson: 190°C
Temps de cuisson: 6 - 7 minutes
Après refroidissement, vaporiser la couverture en spray sur un côté.

Frangipane

Cuire la frangipane sur une natte en silicone de 60 x 40 cm.
Température de cuisson: 200°C
Temps de cuisson: 13 - 15 minutes
Après la cuisson, découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7 cm.

Crèmeux

Étaler le crèmeux sur une natte en silicone de 60 x 40 cm avec des bords.
Congeler et découper avec un emporte-pièce rond de 7 cm.

Chantilly

Après avoir refroidi la chantilly, la fouetter à moitié et la dresser dans un moule à quenelles. Pour le démoulage, congeler et vaporiser un côté de couverture en spray.

Finition

Empiler les différentes rondelles les unes sur les autres: Pâte sucrée, frangipane, pâte sucrée, crèmeux, pâte sucrée. Terminer par une plaque de couverture un peu plus petite. Placer une quenelle de Chantilly et décorer avec des plaquettes de couverture.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés