

# Tarte Napoléon

Par Mathias Gautron - Quantité : pour 4 tartes

## Pâte sablée

Beurre	400
Sel	3
Sucre glace	150
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100</b>
Œufs entiers	150
Farine	650

Mélanger le beurre avec le sucre glace et le sel avec la feuille au batteur.

Incorporer ensuite progressivement les œufs puis la farine et la poudre d'amande sans pétrir.

Réserver au frais couvert d'un film plastique.

## Pain de gène

<b>Amandes entières PatisFrance</b>	<b>170</b>
Sucre semoule	240
Beurre	170
Œufs entiers	200
Farine	56
Fécule de pomme de terre	36
Kirsch	20

Torréfier les amandes à 160°C pendant 10 minutes.

Mélanger les amandes et le sucre au robot coupe afin d'obtenir une pâte lisse.

Ajouter le beurre.

Monter les œufs au batteur et ajouter la farine et la fécule tamisée.

Mélanger les deux masses et finir avec le Kirsch.

Peser 170 g par cercle de 16 cm et cuire à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

## Confit cerise noire

<b>Puratos Topfil Cerise Noire 70%</b>	<b>800</b>
<b>Gelée Dessert Porc PatisFrance</b>	<b>20</b>
Kirsch	5

Chauffer une partie du Topfil à 50°C et ajouter la Gelée Dessert. Finir avec le kirsch.

Dresser le confit sur la pâte sablée.

## Crèmeux griotte

<b>Starfruit Griotte PatisFrance</b>	<b>310</b>
Sucre	50
Jaunes d'œufs	61
<b>Gélatine Feuille Or PatisFrance</b>	<b>5</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b> fouettée	<b>60</b>
<b>Puratos Classic Cerise</b>	<b>2</b>

Chauffer le Starfruit. Mélanger le sucre et les jaunes. Mélanger l'ensemble avec la gélatine trempée et essorée.

Cuire à 82°C. Puis ajouter le Classic.

Chinoiser et mixer.

Laisser refroidir et ajouter la crème montée.

## Mousse chocolat Vietnam

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>250</b>
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam 73</b>	<b>250</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b> fouettée	<b>250</b>
<b>Gélatine Feuille Or PatisFrance</b>	<b>1</b>

Faire une ganache avec la crème et le chocolat noir puis ajouter la gélatine ramollie.

Faire légèrement refroidir avant d'incorporer la crème fouettée.

<b>Chocolat à pulvériser</b>	<b>en g</b>
<b>Belcolade Selection Noir 55%</b>	<b>200</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>250</b>

Chauffer le tout à 40°C et tempérer le chocolat à 30°C.

## Glaçage griotte

<b>Starfruit Griotte PatisFrance</b>	<b>250</b>
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>50</b>
Glucose	75
Sucre	100
Pectine NH	5
Gélatine	5
Eau	25
<b>Puratos Miroir Glassage Neutre</b>	<b>75</b>

Cuire une minute les 5 premiers ingrédients. Ajouter ensuite la gélatine et le glaçage. Mixer. Glacer à 27°C.

## Montage et finition :

Chemiser un cercle de 18 cm avec la pâte sablée.

Après cuisson, dresser le confit de cerise et déposer le disque de pain de gène.

Ajouter la mousse au chocolat Vietnam et insérer le crèmeux griotte.

Réaliser un disque de 18 cm avec le **Gianduja Noir PatisFrance** et détailler un cercle de 10 cm.

Pulvériser la tarte avec l'appareil et déposer au milieu du glaçage griotte.

