

Tarte Chocolat Caramel

Quantité : Pour 12 tartelettes environ
Par Grégory Geffard

Pâte sucrée chocolat

Beurre	200
Farine	315
Poudre d'amande PatisFrance	40
Sel	2
Œufs	80
Sucre glace	135
Belcolade Cacao Poudre	35

Pétrir la pâte délicatement et l'étaler entre deux feuilles à 3 mm, puis réserver au frais.

Foncer les cercles et cuire à 180°C pendant +/- 18 minutes.

Ganache

Patiscrem PatisFrance	200
Glucose	40
Belcolade Noir Selection 65% Cacao Trace	110
Œuf	80
Jaunes d'œufs	20

Porter la crème à 80°C avec le glucose, et verser sur le chocolat pour réaliser la ganache.

Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs.

Mixer et couler dans les fonds de tartes et cuire à 120°C au four ventilé pendant 12 minutes environs.

Mousse caramel

Patiscrem PatisFrance	100
Gelée Dessert PatisFrance	15
Puratos Deli Caramel	150
Patiscrem PatisFrance montée	165

g Chauffer la Patiscrem à 60°C puis ajouter la Gelée Dessert et le Deli Caramel. A 30°C, incorporer la crème montée.
Mouler en Flexipan Silikomart®.

Montage et finitions :

- Foncer les fonds de tartes et les cuire à blanc puis déposer 8 g de Deli Caramel dans les fonds.
- Couler la ganache sur le Deli et mettre en cuisson.
- Une fois refroidies, glacer les tartes avec le **Puratos Glassage Noir**
- Déposer ensuite le palet de mousse caramel et décorer avec un gros rouleau en chocolat.

Application du Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : Lait et dérivés, gluten (blé), fruits à coques (amandes), œufs, soja.

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières et du mode opératoire.

