



Intemporel de la pâtisserie, la tarte au chocolat et agrumes est une de ces recettes traditionnelles que chaque professionnel peut réinterpréter au gré de son parcours. Le profil aromatique unique de So'Choc, alliant acidité et fruité, impulse une nouvelle dimension à ce grand classique. Un zeste de fraîcheur et de modernité.

Tartelette au chocolat So'Choc, orange et yuzu

Composition

- Pâte sucrée noisettes
- Compotée orange yuzu
- Biscuit Joconde
- Sirop orange
- Crémeux chocolat So'Choc

Pâte sucrée noisettes

- 300 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 100 g d'œufs entiers
- 2 g de sel
- 70 g de poudre de noisettes brute PatisFrance
- 500 g de farine

Verser dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille le beurre et le sucre glace, mélanger jusqu'à ce que la masse soit bien homogène.

Ajouter le sel et les œufs tempérés pour un meilleur mélange.

Ajouter enfin la farine tamisée et la poudre de noisette, fraiser simplement la pâte sans pétrir.

Etaler la pâte bien au carré et la couvrir d'un film étirable.

Réserver à 4°C, au moins deux heures avant utilisation.

Compotée orange yuzu

- 200 g de purée d'oranges fraîches
- 100 g de jus de yuzu
- 150 g de sucre semoule
- 6 g de pectine
- Les zestes de 4 oranges coupés en julienne
- 4 g de gélatine feuille

Verser dans un Robot-Cook la purée d'orange, le jus de yuzu, le sucre semoule. Mélanger à la pectine et cuire le tout à 103°C.

Stopper le Robot-Cook, ajouter les zestes d'orange préalablement coupés en julienne et blanchis à l'eau jusqu'à parfaite tendreté.

Finir la cuisson au Robot-Cook une fraction de seconde de manière à ne pas trop mixer les zestes.

Verser le tout dans un récipient, ajouter la gélatine préalablement trempée et finir le mélange.

Couvrir la compotée d'un film étirable au contact et la réserver à 4°C jusque complet refroidissement.

Biscuit Joconde aux amandes

- 380 g de poudre d'amande blanchie PatisFrance
- 380 g de sucre semoule
- 500 g d'œufs entiers
- 100 g de farine
- 80 g de beurre fondu

Tartelette au chocolat So'Choc, orange et yuzu

- 330 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule

Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, mélanger le sucre et la poudre d'amande, y verser les œufs entiers petit à petit et faire blanchir en seconde vitesse.

Une fois le mélange monté, ajouter la farine tamisée puis le beurre fondu froid et mélanger l'ensemble à l'aide d'une maryse.

Ajouter ensuite les blancs montés avec le sucre et finir le mélange, toujours avec la maryse.

Étaler le biscuit sur feuilles Silpat® à raison de 600 g par plaque.

Cuire à 220°C pendant +/- 5 minutes.

Filmer et réserver à 4°C ou au congélateur.

Sirop orange

- 50 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 100 g de jus d'orange
- 10 g de Cointreau®

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre.

Ajouter le jus d'orange et le Cointreau.

Réserver à 4°C couvert d'un film étirable.

Crèmeux chocolat So'Choc

- 800 g de lait entier
- Une gousse de vanille
- 160 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 100 g de glucose
- 500 g de chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace

Chauffer le lait avec le glucose et ajouter les jaunes blanchis avec le sucre.

Pocher le mélange à 83°C et chinoiser directement sur le chocolat So'Choc.

Mélanger doucement avec un fouet.

Mixer au mixer à mains de manière à obtenir une belle émulsion.

Dresser directement dans les fonds de tartes.

Dressage tartelette - pour 6 tartes de 18 cm et 2,5 cm de hauteur

Réaliser une abaisse de 4 mm avec la pâte sucrée noisettes.

Foncer des cercles de 18 cm de diamètre et de 2,5 cm de hauteur.

Cuire les fonds à blanc sur feuille Silpain® à 180°C.

Après complet refroidissement, dresser 120 g de compotée orange yuzu par fond.

Déposer directement sur le dessus un disque de biscuit Joconde punché au sirop à l'orange.

Couler ensuite le crèmeux So'Choc jusqu'au bord, entre 220 à 250 gr par tarte.

Laisser prendre l'ensemble à 4°C pendant au moins 4 heures.

Décorer le dessus avec un disque très fin de chocolat noir structuré.