



L'ALVÉOLE

Quantité : 24 pièces

Moule : cercle tarte perforé de 65 mm

SABLÉ AMANDE

Beurre	180 g
Sucre glace	127 g
Farine	300 g
Amande Poudre PatisFrance	45 g
Fleur de sel	3.6 g
Œufs entiers	59 g
Vanille Gousse PatisFrance	1.5 pc

Mélanger tous les ingrédients délicatement à la feuille. Etaler à 2 mm et laisser reposer au moins 2 heures à 4°C. Foncer en bande des cercles de 65 mm. Découper le centre à l'aide d'un emporte-pièce hexagonal de 45 mm. Cuire sur Silpain® au four ventilé pendant 18 minutes à 155°C. Sortir du four et laisser refroidir sans rien toucher.

BISCUIT CHOCOLAT

Pâte d'Amande 50% PatisFrance	206 g
Sucre	62 g
Jaunes d'œufs	101 g
Œufs entiers	72 g
Blancs d'œufs	120 g
Sucre	62 g
Farine	48 g
Cacao Poudre Cacao-Trace	24 g
Huile	48 g
Expression So'Choc Cacao-Trace	60 g

Mixer ensemble la pâte d'amande, le sucre, les jaunes d'œufs et œufs entiers. Monter les blancs et le sucre. Mélanger les 2 appareils et ajouter le mélange de farine et cacao en poudre tamisé. Ajouter le mélange huile et So'Choc (préalablement fondu). Garnir les fonds de tartes cuits avec 30 g de masse biscuit. Cuire à 180°C pendant 8 à 9 minutes.

CROUSTILLANT SABLÉ

Amande Entière PatisFrance	60 g
Amande Bâtonnet PatisFrance	60 g
Cacahuètes grillées à sec	60 g
Blancs d'œufs	QS
Sucre cristal	QS
Vanille poudre PatisFrance	QS

Concasser les fruits secs et les mélanger avec un peu de blancs d'œufs et de vanille poudre. Ajouter du sucre cristal jusqu'à ce que les fruits secs soient recouverts. Torrifier au four à 160°C entre 15 et 20 minutes.

GANACHE SO'CHOC

Crème	130 g
Lait	57 g
Beurre	23 g
Sorbitol PatisFrance	3.6 g
Vanille gousse PatisFrance	1 pc
Sucre inversé PatisFrance	14 g
Miel de châtaigner	14 g
Expression So'Choc Cacao-Trace	111 g
Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	57 g

Chauffer les 7 premiers ingrédients, verser sur les chocolats à 75°C. Mixer le tout.

PRALINÉ SOUPLE

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	214 g
Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	32 g

Etaler en cadre de 3 mm, saupoudrer de croustillant. Déposer au congélateur.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Foncer et cuire les fonds de tarte.
- Garnir et cuire avec le biscuit.
- Déposer une plaque plate à la sortie du four pour avoir un fond biscuit bien plat.
- Mettre au congélateur quelques minutes pour obtenir un biscuit semi-congelé.
- Evider le centre de la tarte à l'aide d'un emporte pièces de 20 mm.
- Déposer la tarte sur une feuille guitare, avec le biscuit en contact de celle-ci.
- Garnir de ganache un peu plus que la cavité soit environ 15 g.
- Détailler le praliné souple et déposer sur la ganache.
- Laisser prendre une nuit à 17°C.
- Enrober avec du chocolat **Origins Cameroun Lait** et 5% de beurre de cacao jusqu'au bord du praliné et jeter quelques éclats de fruit sec réduits en poudre par-dessus.

