

CŒUR DE RUCHE

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.
Quantité : 24 pièces • Moules spécifiques : Cercles de 70 mm perforés

PÂTE À BASQUE AU CACAO (RÈGLE DE 2.5 MM)

Beurre frais sec 84%	296 g
Sucre semoule	101 g
Sel	1.70 g
Farine T55	348 g

Amande blanche en poudre

PatisFrance	141 g
Œufs	43 g
Jaunes d'œufs	33 g
Poudre de cacao Cacao-Trace	33 g

Sabler le beurre, le sucre, le sel, la farine tamisée, la poudre de cacao et les amandes en poudre. Ajouter les œufs ainsi que les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé en cadre de 36 x 27 x 3 mm.

STREUSEL NOISETTE

Farine T55	42 g
Noisette Brutes en poudre PatisFrance	63 g
torréfiées	
Sucre cristal	10 g
Sucre muscovado	10 g
Fleur de sel	0.8 g
Vanille en poudre	1 g
Beurre doux	50 g

Torréfier la poudre de noisette à 165°C entre 8 à 10 minutes. Ramollir le beurre à la feuille puis les sucres, le sel, la vanille en poudre, la farine et la poudre de noisette. Émietter directement sur une feuille de papier cuisson. Cuire à 150°C pendant +/- 20 minutes

CRUSTILLANT NOISETTE (8 G PAR FOND)

Selection Amber Douceur Cacao-Trace	20 g
Beurre noisette	8 g
Beurre	8 g
Pralirex Noisette PatisFrance	13 g
Noisettes Entières PatisFrance	24 g
concassées et grillées	
Sucre muscovado	4 g
Fleur de sel	0.7 g
Streusel Noisette cuit et émiétté	114 g

Faire fondre le chocolat et les beurres à 32°C. Ajouter le Pralirex Noisette, les noisettes, le sucre et la fleur de sel avant d'ajouter le streusel noisette. Tasser dans un cadre de 3 mm et bloquer au froid. Détailler des disques de 40 mm de diamètre.

GANACHE CUITE (34 G PAR FOND DE 7 CM)

Puratos 60 Days Cacao-Trace*	207 g
Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance	466 g
Glucose	93 g
Œufs	186 g
Jaunes d'œufs	47 g

Porter la crème à ébullition avec le glucose. Verser sur le chocolat et mixer le tout. A 60°C, ajouter les œufs et jaunes d'œufs puis mixer. Couler dans la tarte et cuire à 108°C pendant 11 minutes.

*Produit disponible en février 2023

CARAMEL CHOCOLAT AU LAIT (8 G PAR FOND DE 7 CM)

Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance	125 g
Lait	125 g
Fèves de tonka râpées	1/4 pc
Vanille grillée	4 g
Trimoline	12.5 g
Sucre	140 g
Beurre	20 g

Origins Cameroun Lait 45%

Cacao-Trace **160 g**

Griller la gousse de vanille au four à 175°C pendant 8 minutes. Ouvrir la gousse, récupérer les grains puis infuser l'ensemble dans le lait et la crème avec la fève de tonka pendant 15 minutes. Ajouter la trimoline et réchauffer. Cuire le sucre au caramel et décuire avec le liquide vanillé puis chinoisier. Incorporer le beurre et verser immédiatement sur le chocolat. Mixer et laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire les fonds de pâte à basque au cacao à blanc à 160°C pendant +/- 12 minutes.
- Pocher 8 g de caramel chocolat sur les fonds de tarte puis déposer 8 g de croustillant noisette.
- Recouvrir de 34 g de ganache cuite.
- Cuire et laisser refroidir.
- Cette tarte peut être dégustée tiède.

DÉCORS :

- Réaliser une pâte à cigarette chocolat et cuire sur le tapis alvéolé de chez Maé, référence 013793.
- Démouler et découper un disque de 7 cm de diamètre puis laisser refroidir.
- Galber dans une bassine inox demi-sphérique au four. A la sortie du four, attendre que la tuile soit à 50°C et déposer un disque très fin de chocolat.
- Retirer l'ensemble de la bassine et laisser refroidir sur un marbre.
- Le chocolat fond et épouse les alvéoles.

