

HORIZON

Tartelette cube So'Choc, caramel et vanille



Horizon est une fenêtre ouverte sur l'univers créatif de Stéphane Leroux, mêlant des sources d'inspiration telles que la région où il vit, l'art - notamment le cubisme ou l'art brut, l'architecture ou encore les points de rencontre entre les quatre éléments. Inspiré de cet univers, le chocolat So'Choc l'enrichit en retour dans cette composition graphique et savoureuse.

Composition

- Pâte sucrée noisette
- Caramel monté beurre salé
- Crème lisse vanille So'Choc
- Biscuit Joconde
- Mousse ganache So'Choc
- Pistolage noir

Pâte sucrée noisette

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

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

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

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

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

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

Caramel monté beurre salé

- 150 g de sucre semoule
- 200 g de crème fraîche 35% MG
- 50 g de glucose
- 50 g de beurre demi-sel

Caraméliser à sec le sucre semoule.

Décuire le caramel avec la crème fraîche chaude et ajouter le glucose.

Cuire l'ensemble jusque 105°C.

Après cuisson, ajouter le beurre demi-sel et mixer le tout au mixeur à mains jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse et homogène.

Verser le caramel dans un récipient et le couvrir au contact d'un film étirable.

Réserver le caramel à 4°C, au moins 12 heures avant foisonnement.

Crème lisse vanille So'Choc

- 500 g de lait entier
- Une gousse de vanille
- 80 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 50 g de Maïzena
- 70 g de chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace
- 15 g de beurre

Tartelette cube So'Choc, caramel et vanille

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la Maïzena et mélanger le tout avec le lait chaud préalablement infusé avec la gousse de vanille fendue.

Mélanger au fouet jusqu'à ébullition.

Hors du feu, ajouter le chocolat So'Choc et le beurre.

Verser la crème dans un récipient et couvrir au contact d'un film étirable. Refroidir rapidement.

Après refroidissement complet de la crème, la mixer au mixeur à mains pour la rendre parfaitement lisse, crémeuse et homogène.

Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille.

Mousse ganache So'Choc

- 125 g de crème fraîche liquide 35% MG
- 125 g de lait entier
- 25 g de sucre inverti
- 25 g de miel
- 175 g de chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace
- 250 g de crème fouettée 35% MG

Réaliser une ganache avec la crème, le lait, le sucre inverti, le miel et le chocolat So'Choc. Mixer la ganache au mixeur à mains pour obtenir une belle émulsion.

Une fois la ganache à 45°C, ajouter la crème fouettée « texture yaourt » et finir le mélange avec une maryse.

Attention : la mousse doit impérativement être semi-liquide lors de son utilisation afin d'en faciliter le moulage, mais surtout pour obtenir une texture plus fondante lors de la dégustation.

Mouler cette mousse dans des formes silicone cubes de 3,5 cm de côté à raison de 30 g par forme.

Couvrir les moules d'une feuille PVC et congeler directement après moulage.

Pistolage noir

- 100 g de beurre de cacao
- 90 g de chocolat noir Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
- Colorant noir (facultatif)

Mélanger le beurre de cacao et le chocolat fondus.

Ajouter le colorant noir, mixer et chinoiser.

Utiliser à 40°C maximum sur support congelé.

Dressage - pour environ 24 tartelettes

Réaliser une abaisse de 3 mm avec la pâte sucrée noisette.

Foncer des tartelettes de 6 cm de diamètre sur 2 cm de hauteur.

Cuire ces fonds à blanc sur feuille Silpain® dans un four à 175°C.

Après complet refroidissement, dresser au fond une petite couche de caramel foisonné et disposer directement par-dessus un disque de biscuit Joconde amande.

Dresser jusqu'au bord de la tartelette de la crème lisse vanille So'Choc à l'aide d'une poche munie d'une douille.

Directement après, insérer dans cette crème un petit cube de mousse So'Choc congelé.

Finir le tout avec le pistolage noir.