

Pour 3 tartes de 18 cm de diamètre



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée		
Farine	375	Faire sabler la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace, le sel et le beurre. Ajouter les œufs et laisser reposer au réfrigérateur. Abaisser à 3 mm, couper la taille adaptée de votre cercle foncer celle-ci. Cuire au four à 170°C pendant 10 - 12 min. Lorsque la tarte est froide, chablonner le fond de chocolat tempéré
Amandes blanchies poudre fine PatsiFrance	80	
Sucre glace	150	
Beurre	225	
Sel	3	
Œufs	80	
Ganache Venezuela 43%		
Crème fraîche 35 %	360	Chauder le lait à 90°C, puis verser sur le Gianduja et la gélatine hydratée. Mixer pour homogénéiser. Laisser refroidir jusqu'à 30°C et incorporer la crème. Garnir la tarte à 0,5 cm (180-200g) du bord avec la mousse et laisser prendre au réfrigérateur.
Gousse de vanille	1 pc	
Glucose	40	
Beurre	40	
Belcolade Noir Cacao Trace 65%	70	
Belcolade Lait Origin Vietnam 45%	320	
Mousse Gianduja		
Lait	80	Réchauffer la crème, la vanille, le glucose et le beurre à 80°C, puis verser sur les chocolats. Mixer pour homogénéiser. Verser dans un moule tourbillon 100 de Silikomart avec un cercle de 14 cm dedans environ 250g par cercle et laisser refroidir à 15°C. Placer au congélateur après que la ganache soit figée. Démouler et pulvériser un velour fait avec 50% de chocolat et 50% de beurre de cacao.
Gianduja PatisFrance	240	
Gélatine poudre	4	
Eau	20	
Crème (légèrement fouetté)	300	

Noisettes caramélisées

Noisettes Blanchies PatisFrance	350
Sucre	100
Eau	30

Faites bouillir l'eau avec le sucre jusqu'à 110°C. Ajouter les noisettes, sabler et remettre sur le feu. Mélanger jusqu'à ce que les noisettes soit parfaitement sablé. Verser immédiatement sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Finition

Déposer la ganache pulvériser sur la tarte. Placer les noisettes sablés autour de la ganache. Décorer avec quelques gouttes de miroir neutre et des noisettes caramélisées.

