

La Tartelette Choc'

Quantité : 15 tartelettes de 65 mm de diamètre.

PATE SUCRÉE NOISETTE

Linnolat Couverture Noisette	160 g
Huile	48 g
Eau	60 g
Sucre	15 g
Sel	1,5 g
Farine T55	170 g

Fondre la couverture et l'huile. Ajouter l'eau puis mixer, ajouter le sel et le sucre. Laisser cristalliser au froid. Dans la cuve d'un batteur, crémér l'appareil et ajouter la farine. Étaler à 2 mm et laisser reposer au réfrigérateur. Foncer en bandes et cuire à 155°C pendant 25 minutes.

CROUSTILLANT

Praliné Collection Noisettes 62% IGP Piémont PatisFrance	46 g
Linnolat Couverture Noisette	9 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance torréfiés	34 g
Vanille Gousse PatisFrance	1/2 pc
Fleur de sel	0,3 g
Billes de céréales	6 g
Grué de cacao	4,5 g
Noisettes IGP Piémont PatisFrance concassées	29 g

Fondre la couverture puis mélanger avec le praliné. Ajouter le reste des ingrédients. Garnir la tartelette avec 8 g de croustillant.

GANACHE

Eau	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 g
Linnolat Couverture Noisette	27 g
Belcolade Ebony 96% Cacao-Trace	15 g
Huile	7,5 g
Linnolat 45%	255 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	75 g

Chauffer l'eau, la couverture noisette et la vanille. Verser sur les couvertures et l'huile, mixer et couler dans la tarte. Garnir la tartelette avec 30 g de cette ganache.

MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire les fonds de tartes.
- Garnir avec 8 g de croustillant.
- Verser la ganache jusqu'au bord (environ 30 g).
- Laisser prendre au réfrigérateur.
- Monter l'alternative végétale à la chantilly et pocher sur la tarte, en spirale, sur un plateau tournant à l'aide d'une grosse douille micro cannelée (environ 25 g).
- Décorer à l'aide de poudre de vanille, de noisettes concassées et de grué de cacao concassé.

ALTERNATIVE VÉGÉTALE À LA CHANTILLY À LA NOISETTE

Eau	200 g
Linnolat 45%	100 g
Linnolat Couverture Noisette	80 g
Pralirex Noisette PatisFrance	25 g

Chauffer l'eau et verser sur tous les ingrédients, mixer et réserver au froid. Monter et pocher 25 g sur la tartelette.

