

Trio Chocolat



Par : Maëli DELATRE – Chef Pâtissier
Démonstrateur

Quantité : 24 pièces

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée chocolat		
Beurre	230	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Foncer les tartes (cercle DeBuyer 75mm de Ø) et précuire sur Silpain® à 160°C pendant +/- 15 minutes.
Sel	5	
Sucre glace	200	
Œufs	100	
Farine Pâtissière PatisFrance	300	
Fécule de pomme de terre PatisFrance	150	
Belcolade Cacao Poudre	40	
Poudre d'amande PatisFrance	60	
TOTAL	1085	

Croustillant grué de cacao (12 g/ fond de tartelette)

Sucre	103	Réaliser un beurre pommade souple.
Beurre	77	Ajouter le sucre et bien lier ces 2 ingrédients.
Farine Pâtissière PatisFrance	15	Incorporer la farine.
Noisette hachée PatisFrance	82	Ajouter les noisettes et le grué de cacao.
Grué de cacao	41	Étaler régulièrement dans le fond de tartelette cru à raison de 12 g par fond.
TOTAL	318	Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

Crème pâtissière chocolat (35 g/ fond de tartelette)

Lait	398
Jaunes d'œufs	91
Sucre	62
Ami'Gel PatisFrance	42
Belcolade Origins Noir Ouganda 65% Cacao Trace	113
Beurre	66
Patiscrem PatisFrance	128
TOTAL	900

Porter le lait à ébullition.
Mélanger l'amidon et le sucre puis incorporer les jaunes d'œufs.
Cuire le mélange comme une crème pâtissière.
Verser sur le chocolat puis mélanger.
Ajouter le beurre et la crème froide.
Réserver au réfrigérateur à +4°C.
Lisser la crème pâtissière à la feuille du batteur.
Garnir le fond de tarte à hauteur.
Cuire, à 190°C, pendant 5 minutes environ.
Surgeler.

Biscuit crème d'amande chocolat

Beurre	180
Amande poudre blanche PatisFrance	220
Sucre glace	165
Œuf	310
Belcolade Ebony 96% Cacao- Trace	125
Grué de cacao	45
TOTAL	1 000

Mettre le beurre en pommade souple et tempérer les ingrédients. Mélanger au batteur à la feuille, les ingrédients dans l'ordre.
Parsemer de grué de cacao.
Cuire à 160°C pendant 12 min environ.
(1000 g/ tapis silicone 8mm de ↑)
Détailler des cercles de 55 mm de Ø.

Crèmeux chocolat (20 g/ moule marguerite Maé INNOVATION 14542)

Lait	143
Patiscrem PatisFrance	143
Sucre inverti	28
Jaunes d'œufs	53
Belcolade Origins Noir Ouganda 65%	80
Belcolade Origins Lait Cameroun 45%	53
TOTAL	500

Chauffer le lait et la crème à ébullition.
Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre inverti préalablement mélangé.
Cuire à 85°C.
Verser sur les chocolats.
Mixer.
Couler à raison de 20 g dans le moule Maé Innovation®.
Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes à +4°C.
Surgeler.

