

UNE CRÉATION DE L'ÉCOLE
DU GRAND CHOCOLAT

Artisanat

Restauration



TARTE CHOCOLAT CŒUR DE GUANAJA

INGRÉDIENTS

Pâte sablée amandes

- 240 g Beurre
- 4 g Sel fin
- 165 g Sucre glace
- 55 g Poudre d'amandes
- 100 g Œufs
- 120 g Farine faible
- 350 g Farine faible

Ganache Cœur de Guanaja

- 600 g Crème fleurette 35 % MG
- 100 g Sucre inversé
- 380 g CŒUR DE GUANAJA 80 %



Pâte sablée amandes

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre amandes, les œufs et les 120 g de farine. Surtout ne pas monter ! Dès que le mélange est homogène, ajouter les 350 g de farine restant, ceci de façon très brève. Réserver au frais et travailler le lendemain. Cuire au four à 160°C.

Ganache Cœur de Guanaja

Procéder comme une ganache classique : porter à ébullition la crème fleurette avec le sucre inversé et la verser lentement sur le chocolat Cœur de Guanaja fondu tout en lissant pour obtenir une émulsion. Mixer pour parfaire cette émulsion. Couler dans les fonds de tartes sablées.

Montage et finition

Après avoir cuit les fonds de tarte, les chablonner* de couverture et laisser cristalliser. Couler la ganache jusqu'au rebord de la tarte.

*Il est nécessaire de chablonner le fond de pâte sablée avec de la couverture, afin d'éviter que la pâte n'absorbe l'humidité de la ganache; nous conserverons ainsi le croustillant de la pâte.