



Tartelettes Chocolat

Recette imaginée par Maxime Guérin





Tartelettes Chocolat

Recette originale de Maxime Guérin

Vous trouverez dans cette recette une nouvelle façon de faire un crémeux chocolat qui amènera un équilibre parfait entre la puissance du chocolat, et la texture onctueuse de la crème.

Recette pour 20 cercles à tartelette de 7,5 cm de diamètre x 2 cm de hauteur (Silikomart AFT80)

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

420 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
180 g de sucre glace
50 g de poudre de cacao
4 g de sel
60 g de poudre d'amande
240 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
100 g d'œufs

Sabler la farine, le sucre glace, la poudre de cacao, le sel et la poudre d'amande avec le beurre.

Ajouter les œufs et mélanger brièvement. Mettre au réfrigérateur.

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

200 g de sucre
190 g de blancs d'œufs
130 g de jaunes d'œufs
50 g de poudre de cacao
50 g de poudre d'amande

Mélanger la poudre de cacao, la poudre d'amande. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre puis ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer les poudres délicatement.

GANACHE CHOCOLAT

306 g de lait
12 g d'amidon de maïs
460 g de chocolat noir 63%
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine + 30 g d'eau)
42 g de miel
255 g de **Crème Lescure 35% M.G.**

Mélanger le lait et l'amidon de maïs ensemble et porter à ébullition. Ajouter le chocolat et cuire jusqu'à ébullition. Débarrasser, ajouter le miel et la masse gélatine. Lisser au fouet. Ajouter progressivement la crème froide en mixant.

MERINGUE GLUCOSÉE

45 g de sirop de glucose
30 g de blancs d'œufs

Mélanger les blancs d'œufs et le sirop de glucose. Tiédir à 40°C au bain marie et monter au batteur.

CRÈME DE GUIMAUVE LAITIÈRE

63 g de lait
10 g de miel
42 g de masse gélatine (6 g de gélatine + 36 g d'eau)
65 g de **Crème Fraîche Épaisse 35% M.G.**
200 g de **Crème Lescure 35% M.G.**
75 g de meringue glucosée

Faire bouillir le lait. Ajouter le miel, la masse gélatine et la crème fraîche. Incorporer à la crème montée (ferme) et ajouter délicatement la meringue glucosée.

DEMI-SPHÈRES EN CHOCOLAT NOIR

300 g de chocolat noir 63%

Tremper des demi-sphères en silicone de 7 cm de diamètre dans du chocolat noir tempéré.

Retourner sur une feuille de papier cuisson. Laisser cristalliser et démouler.

MONTAGE

Abaissier la pâte sablée chocolat à 2 mm d'épaisseur. Couper des bandes de 25 cm x 2 cm et chemiser les cercles à tartelettes légèrement beurrés. Détailler avec les cercles pour souder le fond des tartelettes puis mettre au réfrigérateur. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir.

Étaler 800 g de biscuit chocolat sans farine sur un Silpat® à l'aide d'un cadre (35,5 x 55 cm). Cuire au four ventilé à 210°C pendant 8 minutes environ et laisser refroidir. Détailler des disques de biscuit de 6 cm de diamètre.

Couler 10 g de ganache chocolat dans chaque fond de tartelette et déposer un disque de biscuit. Recouvrir avec 40 g de ganache et laisser cristalliser.

Pocher une pointe de crème de guimauve laitière (20 g) avec une douille lisse de 14 mm dans les demi-sphères en chocolat noir. Saupoudrer de cacao poudre et déposer sur les tartelettes.



CONSEIL

Cet appareil résiste à la congélation, vous pouvez donc faire une série et la stocker au congélateur.

Retrouvez toute l'actualité produit et encore plus de recettes pour renouveler votre offre <https://www.beurre-lescure.com/lescure/pro/fr/>

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY