RECETTE DE JULIEN DUGOURD

Tartelette Brownie

Recette en 4 étapes

1 Brownie

Œufs	160g	18,0 %	Mélanger les oeufs et le sucre sans émulsionner.
Sucre	200g	22,5 %	Incorporer le beurre, la couverture noire TANNEA® 70%, et la pure pâte puis ajouter la farine.
Beurre fondu	200g	22,5 %	
Chocolat noir TANNEA 70%	100g	11,2 %	Ajouter ensuite les noix de pécan.
Pure pâte fondue	25g	2,8 %	
Farine	100g	11,2 %	
Noix de pécan	100g	11,2 %	
Total	885g	100%	

2 Pâte sucrée vanille

Beurre	200g	39,8 %	Travailler le beurre au batteur.
Jaunes	20g	3,9 %	Ajouter les jaunes.
Farine	230g	45,8 %	Incorporer ensuite la farine, le sucre, le sel et la gousse de vanille.
Sucre	50g	9,9 %	
Sel	1g	0,1 %	
Gousse vanille	1g	0,1 %	
Total	502g	100%	

3 Crémeux

Lait	500g	24,8 %	Porter le lait et la crème à ébullition.
Crème	500g	24,8 %	Cuire comme une anglaise avec les jaunes et le sucre.
Jaunes	180g	8,9 %	
Sucre	180g	8,9 %	Verser le tout sur la couverture noire ALTAPAZ® 73%.
Chocolat noir ALTAPAZ 73%	650g	32,3 %	
Total	2010g	100%	

4 Crumble chocolat

Beurre	315g	26,4 %	Travailler le beurre au batteur.
Sucre glace	150g	12,5 %	Ajouter le reste des ingrédients.
Cassonade	150g	12,5 %	Cuire 7 minutes à 160°C.
Poudre d'amande	190g	15,9 %	
Farine	190g	15,9 %	
CACAO POUDRE 22/24%	190g	15,9 %	
Sel	6g	0,5 %	

Total	1191g	100%