

RECETTE DE ANGELO MUSA

Tarte Choco-Caramel

Recette en 6 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

Recette pour 2 tartes de 16 cm de diamètre.

1 Pâte Sucrée

Beurre	160g	25,5 %
Sucre glace	105g	16,7 %
Poudre d'amandes	40g	6,3 %
Sel fin	3g	0,4 %
Zestes de citron	1g	0,1 %
Poudre de vanille	2g	0,3 %
Farine (T55)	263g	42,0 %
Œufs entiers	52g	8,3 %
Total	626g	100%

<u>Dorure :</u>

Jaunes d'oeufs - 100 g

Crème liquide - 25 g

À la feuille du batteur, ramollir le beurre, incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel fin, les zestes de citron et la poudre de vanille.

Ajouter la farine, sabler le tout, puis terminer par les œufs.

Laisser reposer la pâte environ 12 heures au réfrigérateur.

Foncer et cuire à blanc les fonds de pâte sucrée d'environ 2,5 mm d'épaisseur pendant environ 15 minutes à 150°C.

Les recouvrir d'une fine couche de dorure, coller le pourtour de grué de cacao et placer de nouveau au four environ 15 minutes à la même température.

2 Ganache Cuite au Chocolat

Crème	200g	41,4 %
Chocolat noir MADONG 70%	142g	29,4 %
Gousse de vanille - 1 pièce	0g	0,0 %
Oeufs frais	50g	10,3 %
Jaunes d'oeufs	40g	8,2 %
Beurre	50g	10,3 %
Total	482g	100%

Réaliser une ganache classique, puis ajouter les œufs avec les jaunes, et mixer.

Garnir les fonds, soit environ 200 g par tarte de 16 cm, et cuire 1 minute au four à 150°C.

3 Caramel Chocolat aux épices

Crème liquide	92g	34,7 %
Zestes d'orange	2g	0,7 %
Gousse de vanille - 1/2 pc	0g	0,0 %
Fève de tonka	0g	0,0 %
Galanga	2g	0,7 %
Glucose	62g	23,3 %
Sucre semoule	62g	23,3 %
Beurre	30g	11,3 %
Sel fin	0g	0,0 %
Chocolat noir CARUPANO 62%	15g	5,6 %
Total	265g	100%

Chauffer la crème et faire infuser les zestes d'orange, la gousse de vanille grattée, la fève de tonka râpée et le galanga haché pendant 10 minutes.

À part, chauffer le glucose, verser le sucre en 3 fois, et caraméliser à environ 195°C.

Décuire avec la crème chaude filtrée, puis incorporer le beurre, le sel fin et le chocolat noir.

Mixer le caramel et le refroidir.

Compter 70 g de caramel chocolat aux épices par tarte de 16 cm.

4 Palets Noisette

NOISETTES TORRÉFIÉES	200g	98,0 %
Fleur de sel	4g	1,9 %
Total	204g	100%

5 Enrobage

BEURRE DE CACAO	600g	60,0 %
Chocolat noir MADONG 70%	400g	40,0 %
Total	1000g	100%

Torréfier les noisettes brutes au four à 150°C pendant environ 30 minutes.

À froid, les broyer avec la fleur de sel, étaler en palet de 80 g pour un diamètre 14 cm, et réserver au congélateur.

Une fois durcis, les enrober du mélange beurre de cacao et couverture fondu à 40°C.

6 Chantilly Chocolat au Lait-Noisette

Crème liquide	50g	10,5 %
Chocolat lait DIVO 40%	40g	8,4 %
PURE PÂTE DE NOISETTE	25g	5,2 %
PRALINÉ NOISETTES 50% Texture Lisse	40g	8,4 %
Crème montée	300g	63,1 %
Mascarpone	20g	4,2 %
Total	475g	100%

Chauffer la crème et verser sur la couverture chocolat au lait légèrement fondue.

Ajouter la pâte de noisettes avec le praliné noisettes, et mixer.

Faire le mélange avec la crème et le mascarpone montés en chantilly.

Montage final

Pocher le caramel sur la ganache refroidie, et déposer le palet noisette enrobé.

À l'aide d'une douille saint-honoré, dresser la chantilly chocolat au lait-noisette.

Saupoudrer légèrement de cacao en poudre, et décorer avec quelques noisettes torréfiées et peaux de noisettes torréfiées.

