

RECETTE DE PATRICE IBARBOURE

Tarte Soufflée Chocolat Madong

Recette en 7 étapes

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

Recette pour 40 tartes soufflées individuelles.

1 Pâte Sucrée Friable Chocolat

Beurre de tourage	560g	27,0 %
Sucre glace	280g	13,5 %
Sel fin	8g	0,3 %
Fécule de pomme de terre	190g	9,1 %
Poudre d'amande	90g	4,3 %
Œufs entiers	60g	2,9 %
Jaunes d'oeufs	60g	2,9 %
Farine T55	760g	36,7 %
CACAO POUDRE 22/24%	60g	2,9 %
Total	2068g	100%

Mettre le beurre pommade puis ajouter le sucre glace, le sel, la fécule, la poudre d'amande, mélanger la farine avec la poudre de cacao et verser en alternant avec les œufs et jaunes d'œuf.

Etaler à 2,5mm, emporte-pièce à l'aide du cercle de 7 cm des fond de tarte et détailler des bandes de 22cmx2cm.

Foncer puis laisser au frigo 1 nuit, cuisson 16min à 160°C.

2 Praliné Noisette / Café

PRALINÉ NOISETTES 50% Texture Artisanale	250g	86,2 %
Café en grains	40g	13,7 %
Total	290g	100%

Concasser les grains de café au rouleau puis les mélanger avec le praliné noisette.

3 Crème Pâtissière au Chocolat Madong

Lait 1/2 écrémé	675g	49,6 %
Sucre semoule	120g	8,8 %
Jaunes d'oeufs	30g	2,2 %
Œufs entiers	135g	9,9 %
Poudre à flan	65g	4,7 %
Beurre doux	65g	4,7 %
Chocolat noir MADONG 70%	270g	19,8 %
Total	1360g	100%

Blanchir les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre puis ajouter la poudre à flan.

Faire bouillir le lait et verser sur les œufs, cuire jusqu'à ébullition, ajouter le beurre puis verser sur le chocolat, réserver.

4 Imbibition Cacao

Eau	360g	84,7 %
Sucre muscovado	25g	5,8 %
CACAO POUDRE 22/24%	40g	9,4 %
Total	425g	100%

Faire bouillir le tout, imbiber les biscuits.

5 Crémeux Chocolat Madong

Crème liquide 35%	240g	28,0 %	Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre.
Lait 1/2 écrémé	240g	28,0 %	Faire chauffer le lait et la crème ensemble, puis verser sur les jaunes et sucre.
Jaunes d'oeufs	85g	9,9 %	Cuire à 82°C et verser sur le chocolat en 3 fois, bien réaliser l'émulsion, mixer, réserver.
Sucre semoule	80g	9,3 %	
Chocolat noir MADONG 70%	210g	24,5 %	
Total	855g	100%	

6 Appareil à Soufflé (pour 40 tartes)

Crème pâtissière chocolat	450g	44,1 %	Mettre la crème pâtissière au micro-onde 10 secondes, lisser au fouet, monter les blancs avec le sucre, mélanger à la crème pâtissière, verser dans les tartes.
Blancs d'oeufs	480g	47,0 %	
Sucre semoule	90g	8,8 %	
Total	1020g	100%	

7 Biscuit Chocolat Amer

Blanc d'oeuf	145g	31,5 %	Monter les blancs d'œufs.
Sucre semoule	160g	34,7 %	Serrer avec la moitié de la pesée du sucre semoule.
Jaunes d'oeufs	100g	21,7 %	Blanchir les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre.
CACAO POUDRE 22/24%	55g	11,9 %	Tamiser le cacao en poudre.
Total	460g	100%	Incorporer le cacao tamisé dans les jaunes d'œufs blanchis.

Incorporer le mélange jaune d'œufs + cacao dans les blancs serrés et mélanger très délicatement à la maryse.

Verser sur une demi-plaque avec une feuille sulfurisée.

Cuire à 200°C pendant 8mn.

Tailler des disques de 5cm de diamètre.

Montage final

Finitions :

100 g de café moulu

50 g de Cacao poudre 22-24%

Montage :

Précuire les fonds de tarte à 160°C, conserver le cercle, chemiser avec un papier antiadhésif taillé à 3cm de hauteur, mettre 5gr de praliné au fond de la tarte, puis la crème pâtissière chocolat sur la bordure de la tarte, remplir le milieu de la tarte avec le crémeux chocolat.

Mettre un peu de fleur de sel, poser le biscuit chocolat préalablement imbibé, finir par l'appareil à soufflé, soupoudrer de cacao en poudre avant d'enfourner.

Cuire la tarte 6 minutes à 200°C, à la sortie du four enlever le cercle et le papier, saupoudrer de café moulu.

