

Miele

LES ATELIERS MIELE PÂTISSERIE

Tarte au Chocolat Vietnam Par Pascal LAC



Ingrédients Pour 8 personnes

Pâte sucrée chocolat

100g de beurre doux
130g tant pour tant (65 g de sucre et 65 g de poudre d'amande)
1 œuf moyen
110g de farine
27g de cacao en poudre

Fond praliné

75g de chocolat au lait
105g de praliné amande noisette
90g d'amandes hachées
90g de feuillantine (gavottes écrasées)

Caramel

70g d'eau et 210g de sucre
250g de crème liquide 30%
170g de glucose
75g de beurre doux à température ambiante
1/2 gousse de vanille
3g de fleur de sel

Chantilly chocolat origine Vietnam 73%

240g de crème liquide
40g de sucre inverti
120g de chocolat origine Vietnam 73% cacao

Décor

30g Noisettes entières torréfiées ou éclat de caramel

Matériel

1 cercle à tarte ou moule à tarte 8 personnes
1 rouleau à pâtisserie
2 casseroles

Déroulé de la recette

Pour la chantilly chocolat origine Vietnam 73% :

La veille, faire bouillir la crème et le *sucre inverti* et verser sur le chocolat concassé ou en pistole. Réserver au frais.

Le lendemain, monter la crème au fouet.

Pour la pâte sucrée chocolat :

Sabler du bout des doigts ou à la feuille du robot, le beurre coupé en petit dés et le tant pour tant sucre / poudre d'amande. Faire un puits avec ce mélange et ajouter l'œuf entier.

Ajouter le reste de farine et le cacao. Travailler la pâte pour amalgamer les éléments et former une boule. Laisser reposer le pâton 1 heure au réfrigérateur.

Beurrer et fariner un cercle ou un moule à tarte.

Abaisser la pâte, la piquer avec une fourchette puis la positionner dans le cercle ou le moule.

Cuire la pâte à blanc en mode cuisson intensive à 150 °C pendant ~25 min.

Pour le fond praliné :

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au four vapeur (fonctions utiles – faire fondre le chocolat)

Torréfier les amandes hachées au four, mode chaleur tournante, 160°C / 10 min.

Ajouter le praliné amande noisette aux amandes torréfiées refroidies et chocolat au lait fondu.

Homogénéiser le mélange à la spatule et ajouter délicatement la feuillantine.

Pour le caramel :

Dans une casserole, tiédir la crème liquide et infuser la vanille grattée pendant une dizaine de minutes.

Dans une autre casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre puis ajouter le glucose.

Cuire jusqu'à 185°C (couleur caramel) et, hors du feu, *décuire* le caramel en ajoutant lentement la crème tiédie.

Remettre le mélange sur le feu et cuire quelques minutes à feu moyen pour atteindre 110°C (caramel blond). Hors du feu, ajouter le beurre à température ambiante et la fleur de sel.

Si besoin, mixer le mélange pour homogénéiser le caramel, réserver.

Montage

Garnir le fond de tarte du mélange praliné sur ½ cm d'épaisseur.

Verser le caramel sur 1 cm d'épaisseur et réserver au frais une heure.

Garnir de chantilly au chocolat à l'aide du siphon et décorer selon vos envies.

Le petit lexique :

Sabler : action qui consiste à enrober la farine ou un mélange de poudre d'amande / farine avec des parcelles de beurre afin d'obtenir une consistance sableuse qui favorise le croustillant des pâtes à tarte.

Abaisser : action d'étaler une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Cuire à blanc : mode de cuisson des fonds de tarte sans garniture. On peut précuire ou cuire à blanc. Pour cela, disposer la pâte dans le moule et garnir de billes de cuisson ou de légumineuses pour empêcher la pâte de gonfler à la cuisson.

Sucre inverti : Le sucre inverti est une composition de sucre qui permet de limiter la cristallisation des sucres et rend les préparations de sucre cuits plus moelleuses. Il est notamment utilisé en confiserie et s'achète dans les épiceries professionnelles ou sur internet.

Décuire : action de stopper la cuisson d'un caramel en ajoutant un élément moins chaud. Attention, il faut toutefois veiller à ce que l'élément ajouté (crème liquide ou beurre) soit à une température comprise entre 35 et 60°C de façon à ce que le caramel ne fige pas immédiatement.