

Tartelette chocolat mi-cuite, glaçage chocolat marbré

Recette pour 12 tapas



Description

Une tartelette chocolat remplie d'une délicieuse ganache qui subira une légère cuisson.

La finition se réalise avec une plaquette de chocolat marbré noir et blanc.

Ingrédients

Pâte sablée

- 215 Gr Farine
- 55 Gr Sucre glacé
- 25 Gr Sucre
- 130 Gr Beurre
- 25 Gr Poudre d'amande
- 2 Gr Sel
- 55 Gr Oeuf

Ganache de chocolat noir cuite

- 120 Ml Crème 35% à cuisson
- 50 Ml Lait
- 120 Gr Chocolat noir
- 2 Unité(s) Oeuf

Plaquettes de chocolat

- 150 Gr Chocolat noir
- 100 Gr Chocolat blanc

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pâte sablée

Ramollissez le beurre à la consistance d'une pommade, placez-le dans le bol à mix, ajoutez-y le sucre et brassez avec énergie. Ajoutez l'œuf et laissez tourner.

Pendant ce temps, tamisez les ingrédients secs. Ajoutez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande, mélangez bien à nouveau pour que le tout soit bien homogène.

Placez la pâte dans du papier film, puis dans un frigo pendant au moins 4 heures (idéalement).

Ensuite, malaxez avec vos mains la pâte de manière à pouvoir l'étaler avec un rouleau. Abaissez la pâte, assurez-vous d'avoir une épaisseur de 2 à 3 mm, et détaillez des cercles de 10 cm de diamètre. Placez vos cercles au congélateur, retournez la planche de moule en silicone, déposez-la sur une plaque à cuisson, puis sur le relief extérieur du moule déposez le cercle de pâte. Assurez-vous que le cercle de pâte soit bien centré, mettez dans le four délicatement l'ensemble. Assurez-vous d'une belle coloration dorée.

Ganache cuite

Faites bouillir la crème et le lait. Versez sur le chocolat, mélangez délicatement avec une spatule ou un fouet. Ajoutez les œufs dans la ganache, mélangez bien et coulez-la dans les fonds de pâte sucrée. Mettez au four préchauffé à 170°C et éteignez aussitôt le four. Laissez-les dans le four éteint durant 15 à 20 min.

Finition

Réalisez la courbe de température pour les deux chocolats, faites fondre vos chocolats dans deux bains-marie séparément.

Montez la température des chocolats (Noir 40°C - Blanc 35°C), laissez-le refroidir jusqu'à (Noir 30°C) et (Blanc 25°C).

Ensuite passez-les à nouveau légèrement sur le bain-marie pour monter la température (Noir 32°C) et (Blanc 27°C).

Sur une feuille de Rhodoïd, à l'aide d'un peigne, étalez finement le chocolat blanc, en vous assurant qu'il soit bien ajouré.

Une fois figé (cristallisé), étalez le chocolat noir finement à l'aide d'une spatule coudée. Une fois cristallisé, détaillez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond (même diamètre que la tartelette).

Placez la feuille de chocolat dans le congélateur, au moment de vous en servir, placez un cercle de chocolat sur la ganache, bien centré.

Passez les tartelettes quelques secondes dans un four chaud, juste pour créer un effet de glaçage. Servez.

Bon appétit!