

# Black Forest Tart

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 24 pièces

N° RECETTE GB70086

### Pâte brisée au chocolat

- 260 g beurre
- 130 g sucre glace
- 1.5 g sel marin
- 135 g oeufs frais
- 440 g farine blanche type 400
- 40 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 30 g amandes blanches, moulues

Battre le beurre et le sucre glace pour obtenir un mélange crémeux. Dissoudre le sel dans les oeufs, ajouter peu à peu à la masse au beurre et monter ensemble. Tamiser la farine et la poudre de cacao et ajouter les amandes moulues. Ajouter au mélange précédent et mélanger en masse lisse. Emballer dans un film plastique et réserver pendant minimum 2 heures dans le réfrigérateur.

### Gelée de griottes

- 340 g purée de griottes avec 17% sucre inverti, Boiron
- 160 g sucre
- 6 g pectine ruban jaune
- 12 g jus de citron frais

Mélanger la purée de griottes, le sucre et la pectine. Porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Mixer avant l'utilisation

### Chantilly au chocolat Maracaibo Clasificado 65%

- 420 g crème 35%
- 180 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Chauffer la crème et la verser sur la couverture. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Mettre au réfrigérateur pendant une nuit avant utilisation.

### Crème diplomate

- 20 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
- 60 g lait 3.5%
- 140 g lait 3.5%
- 40 g sucre
- 250 g crème 35%

Mélanger la poudre à crème vanille avec la première quantité de lait. Porter le reste du lait et le sucre à ébullition. Ajouter la poudre dissoute, bien mélanger et porter de nouveau à ébullition. Laisser refroidir immédiatement. Réserver la crème pâtissière au réfrigérateur pendant la nuit. Lisser au batteur. Fouetter la crème et la combiner avec la crème vanille pour faire un diplomate.

### Couverture foncé à pulvériser

- 100 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 100 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le beurre de cacao fondu, tamiser. Sprayer à 32 - 34 °C.

### Montage



### Black Forest Tart

- 1000 g Pâte brisée au chocolat
- 500 g Gelée de griottes
- 600 g Chantilly au chocolat Maracaibo Clasificado 65%
- 600 g Crème diplomate
- 200 g Couverture foncé à pulvériser
- 100 g gelée à froid

# Black Forest Tart

## Petits Gâteaux

### Pâte Brisée

Abaissier la pâte à 2 mm pour le fond et les bords. Faire cuire à blanc.

### Température de cuisson

170°C

### Temps de cuisson

env. 18 minutes

Verser immédiatement 20 g de gelée de griottes encore chaude dans les moules. Laisser refroidir.

### Chantilly Maracaibo Clasificado 65%

Battre jusqu'à la bonne consistance pour dresser. Dresser 5 pointes de 6 cm de Ø à l'aide d'une douille ronde. Poser la plaque et aplatir le dessus, congeler. Après la congélation, vaporiser de couverture pour sprayer.

### Finition

Remplir la crème Diplomat sur la gelée de griottes, lisser et congeler. Glacer la tarte congelée avec de la gelée froide. Poser les pointes de chantilly congelées et décorer.

#### PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
UE03	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Black Forest Tart

Petits Gâteaux



Numéro de recette : GB70086

Description : Tarte inspirée de la Forêt-Noire classique

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	364
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1523
Prix de vente		Lipides	24.15 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.17 g
		Glucides	31.69 g
		dont sucre	17.7 g
		Protéines	4.05 g
		Sel	0.1 g

## Composition :

**Crème 24%, farine blanche, sucre, beurre, lait entier, grués de cacao, canneberges, beurre de cacao, griottes 4%, oeufs, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), sucre inverti, cacao en poudre, amandes, amidon de maïs, jus de citron, agent gélifiant (pectine), sel marin, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène bêta), sirop glucose atomisé, épaississants (caroube, gomme de guar), extrait de vanille Madagascar**

État 01.03.2023

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse