

Tarte caramel avec chocolat

Recette créée par Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



QUANTITÉ RECETTE 5 tartes de Ø 16 cm

N° RECETTE GB70026

Pâte sablée aux amandes non pelées

1000 g farine blanche type 400
600 g beurre non salé
10 g sel
375 g sucre glace
125 g Amandes, non pelées,
râpées
220 g oeufs frais

Mélanger la farine, le beurre et le sel pour obtenir une pâte sableuse. Ajouter les autres ingrédients, bien mélanger le tout jusqu'à ce que plus aucune trace de farine ne soit visible. Conserver au réfrigérateur dans un film plastique pendant au moins 2 heures avant de l'utiliser.

Biscuit Chocolat sans farine avec Maracaibo Chocolini 66%

200 g beurre
100 g sucre
150 g oeufs frais
260 g jaune d'œuf frais
600 g Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g
670 g blanc d'œuf frais
250 g sucre

Battre le beurre et la première quantité de sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter peu à peu les œufs et les jaunes d'œufs et battre jusqu'à obtenir une masse claire. Fondre la couverture et ajouter dans la masse. Délicatement monter les blancs d'œufs et la deuxième quantité de sucre en neige. Incorporer la moitié de la neige dans la masse, puis ajouter la deuxième partie en remuant délicatement.

Caramel fleur de sel

170 g sucre
30 g sirop de glucose DE 41-46
100 g crème 35%
1 g fleur de sel
125 g beurre
2 g Préparation gélatinée

Dans une casserole, fondre le sucre à sec avec le glucose doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel assez prononcé, stopper la cuisson en versant la crème bouillante et la fleur de sel hors du feu. Mélanger avec une spatule pour obtenir une préparation lisse. Ajouter le beurre au fouet en trois fois et cuire à 103°C. Vérifier la cuisson avec une cuillère. Ajouter la préparation gélatinée. Verser sur une plaque pour refroidir la préparation.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre (200
Bloom)
600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Tarte caramel avec chocolat

Recette créée par Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Crèmeux aux deux chocolats

- 360 g crème 35%
- 75 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 35 g sucre
- 165 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 165 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Chauffer la crème dans une casserole. Verser la crème bouillante sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre, remettre le tout dans une casserole et cuire à 85°C afin de faire une crème anglaise. Chinoiser la crème anglaise sur les chocolats. Mélanger à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une masse lisse et brillante.

Chantilly au chocolat au lait

- 500 g crème 35% liquide
- 180 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Faire bouillir la crème liquide et la verser sur la couverture Bolivia 45%-60h, mélanger et stocker au frigo minimum 24 heures. Le jour de la finition, monter au batteur comme une chantilly.

Glaçage chocolat

- 500 g crème 35%
- 400 g Sirop de sucre 30°Bé 30° Beaumé
- 100 g sirop de glucose DE 41-46
- 200 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 1000 g Ultra Noir Sans Palme, Masse à glacer, Rondo

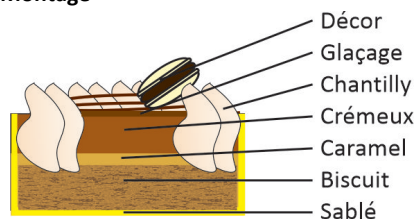
Faire bouillir la crème, le sirop, le glucose et verser sur la couverture et la pâte à glacer Ultra Dark préalablement hachées. Mixer 30 secondes. Chinoiser et utiliser à 40°C.

Sirop de sucre 30°Bé

- 1000 g eau
- 1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

Montage



Tarte caramel avec chocolat

500 g Pâte sablée aux amandes non pelées

500 g Biscuit Chocolat sans farine avec Maracaibo Chocolini 66%

500 g Caramel fleur de sel

900 g Crèmeux aux deux chocolats

800 g Chantilly au chocolat au lait

250 g Glaçage chocolat

Pâte sablée amande

Foncer le cercle avec la pâte sablée de 3 mm d'épaisseur. Faire refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures, cuire. Température de cuisson: 160°C au four ventilé, 180°C au four à sole. Temps de cuisson: 20 minutes environ.

Biscuit chocolat sans farine

Verser la masse à biscuit dans des cercles de 16 cm de diamètre, lisser et cuire au four. Température de cuisson : 180°C au four à sole. Temps de cuisson : 12 minutes environ.

Finition

Placer un disque de biscuit chocolat sans farine sur le fond de pâte sablée. Pocher une couche de Caramel Fleur de sel sur le biscuit chocolat. Pocher le crèmeux aux deux chocolats sur le caramel. A l'aide d'une poche munie d'une douille à St-Honoré, dresser joliment la chantilly chocolat autour la tartelette. Glacer le centre avec le glaçage chocolat. Décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CO53	Ultra Noir Sans Palme, Masse à glacer, Rondo
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

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

Tarte caramel avec chocolat

Recette créée par Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Numéro de recette : GB70026

Description : Tarte au sablé aux amandes et biscuit au chocolat avec différentes variations de chocolat

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	426
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1782
Prix de vente		Lipides	31.69 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	18.84 g
		Glucides	29.53 g
		dont sucre	24.03 g
		Protéines	4.77 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Crème, sucre, beurre, grué de cacao, farine blanche, blanc d'oeuf, beurre de cacao, jaune d'oeuf, oeufs, lait entier en poudre, sirop de glucose (glucose de blé), graisse de coco, amandes, eau, lait écrémé en poudre, cacao maigre en poudre, crème en poudre, beurre de karité, beurre d'illipe, sel alimentaire, fleur de sel (sel marin), gélatine , émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État 16.04.2025

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