

Tablette géante de Paques (framboise, citron & chocolat)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. J'ai utilisé ce moule de PCB création.
2. J'ai utilisé le chocolat Caraïbes et l'inspiration framboise de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
3. Vous n'aurez qu'à laisser cristalliser le chocolat restant pour pouvoir l'utiliser dans une prochaine recette.
4. Tempérez le chocolat, pour ça, deux options : Lui faire suivre la courbe de température adaptée ; pour du chocolat noir, il va s'agir de le faire fondre à 50-55°C, puis de le faire refroidir à 28-29°C pour enfin le faire remonter à 31-32°C qui est la température d'utilisation.
5. Ou sinon, méthode un peu moins précise mais plus simple et plus rapide, l'ensemencement : pour ça, faites fondre totalement les 2/3 de votre chocolat sans dépasser 50°C, et hachez le reste en petits morceaux.
6. Quand la grande partie de chocolat est fondue, ajoutez le reste du chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
7. Dès que le chocolat est prêt, versez-le immédiatement dans le moule de façon à tapisser toute la surface.
8. Retirez l'excédent de chocolat, laissez cristalliser quelques minutes puis faites une deuxième couche de la même façon.
9. Laissez cristalliser.
10. La ganache framboise : d'inspiration framboise de crème liquide de miel neutre Faites chauffer la crème avec le miel.
11. Ensuite, versez-les sur l'inspiration framboise partiellement fondu et mixez pour obtenir une ganache lisse et brillante.
12. Laissez-la refroidir à température ambiante puis versez-la dans la coque en chocolat (il faut avoir une couche d'une épaisseur de 1 à 1,5cm).
13. Placez-la au réfrigérateur pour qu'elle cristallise totalement.
14. Le lemon curd : 1 œuf de sucre Les zestes de 2 citrons de jus de citron de beurre Mélangez le sucre avec les zestes de citron.
15. Ajoutez l'œuf, mélangez bien, puis incorporez le jus de citron.
16. Faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse.
17. Quand la crème a épaissi, laissez-la refroidir quelques minutes hors du feu, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
18. Mixez la crème au mixeur plongeant pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et le beurre totalement incorporé.
19. Comme pour la ganache, laissez refroidir puis versez dans la tablette et faites refroidir totalement au réfrigérateur (ou au congélateur si vous êtes pressé).
20. Le croustillant amande : de purée d'amande de chocolat au lait de crêpes dentelles émiettées Faites fondre le chocolat au lait, ajoutez ensuite la purée d'amande puis les crêpes dentelles émiettées.
21. Quand le mélange est bien homogène, étalez le croustillant sur le lemon curd, puis remettez le tout au réfrigérateur ou au congélateur pour qu'il cristallise.
22. Ensuite, refaites fondre doucement un peu de chocolat noir pour pouvoir refermer la tablette.
23. Laissez cristalliser puis démoulez et régalez vous !

