

Tarte marbrée vanille & chocolat

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 100g de lait entier
- 200g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 2g de gélatine
- 170g de chocolat blanc
- 60g de crème liquide entière
- 7g de glucose
- 7g de miel
- 50g de chocolat noir
- 123g de crème liquide entière
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 10g de cacao en poudre
- 50g de beurre
- 40g de sucre
- 1 œuf
- 50g de farine
- 2g de levure chimique
- 50g de beurre
- 40g de sucre
- 1 œuf
- 30g de farine
- 2g de levure chimique
- 10g de cacao

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Caraïbes, le chocolat Ivoire et les perles croustillantes de Valrhona et la vanille Norohy : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites chauffer le lait avec les grains de vanille, puis ajoutez la gélatine réhydratée.
3. Versez-le sur le chocolat préalablement fondu.
4. Mélangez bien pour avoir une ganache lisse, puis ajoutez la crème liquide froide et mixez au mixeur plongeant.
5. Filmz au contact puis placez au réfrigérateur pendant minimum 6 heures, au mieux une nuit.
6. Ganache montée chocolat noir : de crème liquide entière de glucose de miel de chocolat noir de crème liquide entière Faites chauffer les de crème avec le glucose et le miel.
7. Versez sur le chocolat préalablement fondu, puis mixez.
8. Ajoutez les de crème liquide froide et mixez à nouveau.
9. Filmz au contact puis placez au réfrigérateur pendant minimum 6 heures, au mieux une nuit.
10. Pâte sucrée marbrée : de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande 1 œuf de farine T55 de maïzena de cacao en poudre Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace puis la poudre d'amande.

11. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.
12. Prélevez de la pâte et ajoutez de cacao en poudre dedans.
13. Formez une boule en mélangeant la pâte nature et la pâte cacao, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.
14. Ensuite, étalez la pâte et foncez votre cercle ou moule à tarte.
15. Placez au réfrigérateur ou congélateur au moins 1 heure, puis précuisez votre fond de tarte pendant 15 minutes à 165°C (si comme moi vous la faites précuire sur un moule, donc à l'envers, il faudra la démouler pour la suite de la recette).
16. Sinon, vous pouvez la laisser dans le cercle).
17. Cake marbré : Vanille : de beurre de sucre 1 œuf de farine de levure chimique 1/2 gousse de vanille ou vanille en poudre Mélangez le beurre pommade avec le sucre et la vanille, puis ajoutez l'œuf.
18. Incorporez ensuite les poudres tamisées.
19. Chocolat : de beurre de sucre 1 œuf de farine de levure chimique de cacao Mélangez le beurre pommade avec le sucre, puis ajoutez l'œuf.
20. Incorporez ensuite les poudres tamisées.
21. Pochez en alternance les deux pâtes dans le fond de pâte sucrée.
22. Lissez la surface.
23. Enfourez dans le four préchauffé à 170°C pendant 15 minutes (un couteau planté dans le cake doit ressortir sec).
24. Imbibage : QS de lait A la sortie du four, imbibe le cake avec un peu de lait à l'aide d'un pinceau, puis laissez la tarte refroidir.
25. Montage : QS de perles croustillantes au chocolat Fouettez la ganache montée.
26. Mettez la ganache montée et le namelaka dans deux poches à douilles.
27. Versez une peu de namelaka sur la tarte et disposez les perles croustillantes dessus, en les enfonçant légèrement.
28. Pochez les deux crèmes sur la tarte, puis régalez-vous !