

Tarte café & dulcey

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 120g de Dulcey (ou de chocolat blond)
- 260g de crème liquide entière
- 1,5g de gélatine
- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 60g de beurre
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 1g de sel
- 180g de farine T55
- 50g de fécule de pomme de terre ou de maïzena
- 55g de praliné noisette
- 35g de chocolat Dulcey
- 45g de crêpes dentelles émietées
- 1,5g de gélatine
- 18g de sucre
- 30g de jaunes d'œufs
- 105g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 20g de trablit (extrait de café)
- 25g de dulcey

Préparation

1. Faites fondre le chocolat.
2. Faites chauffer de crème liquide, puis hors du feu ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
3. Remuez bien, puis versez la crème chaude en plusieurs fois sur le chocolat fondu.
4. Remuez bien après chaque ajout pour avoir une ganache bien lisse et brillante.
5. Ajoutez ensuite la crème liquide restante (la crème doit être froide).
6. Filmmez au contact, puis placez au frais pour minimum 6h, si possible toute la nuit.
7. Pâte sucrée à la noisette : d'œuf (1 œuf moyen) de beurre de sucre glace de poudre de noisette de sel de farine T55 de fécule de pomme de terre ou de maïzena Un œuf et un peu de crème pour la dorure
Crémez le beurre avec le sucre glace, la poudre de noisette et le sel.
8. Ajoutez ensuite l'œuf en fouettant bien.
9. Ajoutez enfin la farine et la fécule.
10. Travaillez la pâte le moins possible, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
11. Filmmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.
12. Etalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez un cercle à tarte beurré de 20cm.
13. Placez le fond de tarte au frais (au congélateur si possible).
14. Ensuite, préchauffez le four à 170°C, piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette et enfournez-le pendant environ 20 minutes.
15. Ensuite, retirez le cercle et dorez le fond de tarte au pinceau avec un œuf battu avec un peu de crème liquide.
16. Renfournez pour 10 minutes.
17. Laissez refroidir la tarte à température ambiante.

18. Croustillant dulcey & praliné : de praliné noisette de chocolat Dulcey de crêpes dentelles émiettées
Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le praliné et les gavottes émiettées.
19. Etaler sur le fond de tarte cuit et refroidi, puis placez au réfrigérateur.
20. Crèmeux café : 1, de gélatine de sucre de jaunes d'œufs de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse de trablit (extrait de café) de dulcey Mettez la gélatine à réhydrater dans un bol d'eau froide.
21. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
22. Faites chauffer la crème liquide, puis versez-la sur les œufs.
23. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à atteindre la température de 85°C.
24. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, puis le chocolat et le trablit.
25. Quand le crèmeux est bien homogène, versez-le sur le fond de tarte et remettez-le au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit totalement pris.
26. Montage : Fouettez la ganache jusqu'à obtenir une texture de chantilly.
27. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille saint-honoré, puis pochez-la sur la tarte, en partant du centre, en faisant des « pétales » de différentes tailles, jusqu'à recouvrir tout le crèmeux.
28. Gardez votre tarte au réfrigérateur jusqu'à la dégustation, puis régalez-vous !