

Tarte tourbillon café et praliné noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 190g de crème liquide entière + quantité nécessaire
- 20g de grains de café
- 40g de pépites de chocolat blanc (Valrhona Ivoire pour moi)
- 71g de sucre glace
- 23g de poudre de noisette
- 1g de sel de guérande
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 35g de Jivara ou de chocolat au lait 40%
- 45g de crêpes dentelles émietées
- 40g de crème liquide entière
- 13g de jaunes d'œufs
- 6g de sucre semoule
- 1g de gélatine en feuille
- 25g de carré de café noir (si vous n'en avez pas, utilisez du chocolat blanc et faites infuser du café dans le mélange de lait et de crème)
- 40g de praliné 100% noisette
- 42g de Jivara ou chocolat au lait à 40%
- 8g de sucre inverti
- 12g de beurre

Préparation

1. /l'envie, vous pouvez tout simplement pocher la ganache comme bon vous semble.
2. Si vous utilisez un autre pochage, vous pouvez faire la quantité ci-dessous ou la multiplier par 1,5 seulement.
3. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau pendant quelques minutes.
4. Mettez les grains de café dans un sac congélation et écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Placez la crème liquide dans une casserole, et portez à ébullition.
6. Retirez la casserole du feu et ajoutez-y les grains de café avant de couvrir et de laisser infuser une quinzaine de minutes.
7. Après le quart d'heure de repos, filtrez la crème à l'aide d'un tamis, puis rajoutez de la crème liquide pour être de nouveau à .
8. Portez à nouveau la crème à ébullition, puis ajoutez hors du feu la gélatine réhydratée et essorée en fouettant pour bien l'incorporer.
9. Versez ensuite la crème chaude sur le chocolat blanc et laissez reposer 30 secondes.
10. Fouettez ensuite le mélange pour obtenir une ganache bien lisse.
11. Placez un film alimentaire au contact pour éviter la formation d'une croûte, et réservez au frais jusqu'au lendemain.
12. Le jour même : Sortez la ganache du réfrigérateur.
13. Fouettez la ganache à l'aide du fouet du robot, ou d'un batteur électrique jusqu'à ce que la préparation gonfle et se tienne comme une chantilly, puis placez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré (ou de la douille de votre choix) et réservez-la au réfrigérateur jusqu'au montage.
14. Crèmez le beurre avec le sucre glace (dans le robot muni de la feuille, ou bien dans un cul-de-poule), puis ajoutez la poudre de noisette et le sel.

15. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une boule homogène.
16. Placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4h.
17. Après le repos, abaissez la pâte sur une épaisseur de 2mm, puis foncez un cercle à tarte de 18cm de diamètre sur 2cm de hauteur.
18. Placez la pâte au congélateur pendant au moins 30 minutes.
19. Ensuite, faites cuire à blanc votre fond de tarte pendant environ 40 minutes à 160°C.
20. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le praliné et les gavottes émiettées.
21. Etaler sur le fond de tarte cuit et refroidi, puis placez au réfrigérateur.
22. Placez la gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la réhydrater.
23. Préparez une crème anglaise : portez à ébullition le lait et la crème.
24. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
25. Versez ensuite le liquide bouillant sur les œufs en fouettant bien, puis reversez le tout dans une casserole.
26. Faites cuire la crème jusqu'à 84°C en remuant constamment, puis ôtez du feu.
27. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le carré de café fondu et passez le crémeux au mixeur plongeant.
28. Versez ensuite sur le fonds de tarte, et placez au frais.
29. Commencez par faire fondre le chocolat au lait avec le praliné.
30. Ensuite, portez la crème à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le mélange chocolat-praliné en mélangeant bien à l'aide d'une maryse.
31. Ajoutez ensuite le sucre inverti puis lorsque la ganache atteint la température de 36°C, incorporez le beurre coupé en petits morceaux.
32. Versez la ganache sur le crémeux café, et faites-la prendre au réfrigérateur.
33. Montage et décoration : QS de noisettes torréfiées Une fois la ganache bien prise, sortez votre tarte et la ganache montée du réfrigérateur.
34. J'ai poché ma ganache avec une douille à saint-honoré à l'aide d'un tourne-disque (vous pouvez voir la vidéo sur mon compte instagram), mais vous pouvez faire le pochage de votre choix : douille saint-honoré classique, avec une douille lisse, une douille cannelée... Et enfin j'ai déposé des demi-noisettes torréfiées sur le pourtour de ma tarte !