

□□□□□□□□□□□□□□, □□□□□□ & □□□□□□□□□□

Ingédients

- 115g 麵粉 115g
- 30g 糖 30g
- 2 雞蛋 2
- 150g 麵粉 T55 150g
- 50g 糖 50g
- 730g 麵粉 730g + 1 雞蛋 1
- 80g 糖 80g
- 392g 麵粉 Guanaja 392g
- 200g 糖 200g
- 1 麵粉 1
- 60g 糖 60g
- 90g 麵粉 90g
- 30g 糖 30g
- 1 麵粉 1
- 150g 麵粉 T55 150g
- 50g 糖 50g
- 480g 麵粉 480g
- 80g 糖 80g
- 392g 麵粉 Guanaja 392g
- 200g 糖 200g
- 250g 麵粉 250g
- 25g 糖 25g
- 1 麵粉 1

Préparation

- [illegible]

5. **Préparation de la pâte à tarte :** Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger avec les doigts jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter l'eau peu à peu jusqu'à ce que la pâte soit bien liée. Pétrir la pâte pendant 5 minutes. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur. Étaler la pâte sur un plan fariné et la découper en cercles de 18 cm de diamètre. Placer les cercles dans des moules à tarte et les piquer avec une fourchette. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner les tartelettes pendant 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

6. **Préparation de la crème pâtissière :**

7. **Préparation de la crème fouettée :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Laisser reposer la crème pendant 1 heure au réfrigérateur. Ajouter le sucre et le sel et battre encore 30 secondes. Laisser reposer la crème pendant 2 heures.

8. **Préparation de la crème au chocolat :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 2 minutes. Laisser reposer la crème pendant 3 heures.

9. **Préparation de la crème au chocolat :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 15 minutes. Laisser reposer la crème pendant 15 minutes.

10. **Préparation de la crème au chocolat :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 5 à 10 minutes. Laisser reposer la crème pendant 10 minutes.

11. **Préparation de la ganache :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 5 minutes. Laisser reposer la ganache pendant 1 heure au réfrigérateur.

12. **Préparation de la ganache :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 5 minutes. Laisser reposer la ganache pendant 1 heure au réfrigérateur.

13. **Préparation de la ganache :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 5 minutes. Laisser reposer la ganache pendant 1 heure au réfrigérateur.

14. **Préparation de la ganache :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 5 minutes. Laisser reposer la ganache pendant 1 heure au réfrigérateur.

15. **Préparation de la ganache :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 5 minutes. Laisser reposer la ganache pendant 1 heure au réfrigérateur.

16. **Préparation de la ganache :** Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche, le sucre et le sel. Battre la crème avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Ajouter le chocolat haché et battre encore 5 minutes. Laisser reposer la ganache pendant 1 heure au réfrigérateur.