

Tartelette chocolat pour 8 personnes

Denrées	Unité	Qté	Prix unit	Total HT	Technique de réalisation
Pate sucrée cannelle					<ol style="list-style-type: none"> Sabler toutes les poudres ensemble avec le beurre Incorporer l'œuf et fraser Réserver au froid Abaïsser et détailler à l'emporte pièce Foncer les tartelettes
Farine	GR	125			
Sucre glace	GR	63			
Beurre	GR	50			
Œufs	GR	25			
Craquant praliné					<ol style="list-style-type: none"> Fondre le chocolat blanc au bain marie Mélanger tous les ingrédients ensemble Disposer entre deux silicones et abaisser Détailler à la forme désirée Surgeler et disposer surgelé dans les tartelettes
Chocolat blanc	GR	15			
Pailleté feuilletine	GR	45			
Praliné	GR	100			
Ganache chocolat					<ol style="list-style-type: none"> Fondre en partie la couverture noire Bouillir la crème, le beurre et le glucose Verser sur le chocolat Mixer l'appareil et garnir les tartelettes
Couverture Guayaquil	GR	145			
Crème liquide	GR	200			
Glucose	GR	20			
Beurre	GR	27			
Glace vanille					<ol style="list-style-type: none"> Bouillir la crème avec le lait et la vanille grattée Blanchir les jaunes et le sucre Verser le lait chaud sur les jaunes blanchis Verser à nouveau le tout dans la casserole et cuire à 83°C Mixer, réserver au froid Turbiner, congeler et dresser
Crème liquide	GR	230			
Lait	GR	100			
Jaune	GR	160			
Sucre	GR	80			
Gousse vanille	P	1			
Palet au chocolat					<ol style="list-style-type: none"> Fondre le chocolat à 50°C, tempérer le chocolat et réaliser les palets sur rhodoïd Ajouter les palets à l'aide de douille de différentes tailles, réserver au froid Dessiner sur le palet avec le colorant irisé
Chocolat	GR	200			
Colorant irisé argent	QS				
Glaçage noir					<ol style="list-style-type: none"> Tremper la gélatine dans de l'eau froide Bouillir l'eau et le sucre Ajouter la poudre de cacao Incorporer la crème fraîche, cuire à 103° Ajouter la gélatine ramollie hors du feu (80°C) Utiliser à 37°- 40°c
Eau	GR	100			
Sucre	GR	117			
Poudre de cacao	GR	42			
Crème fleurette	GR	83			
Gélatine feuille	GR	5			
Crumble					<ol style="list-style-type: none"> Sabler l'ensemble et enfourner à 160°C Réserver après cuisson
Farine	GR	25			
Sucre	GR	25			
Beurre	GR	25			
Poudre d'amande	GR	30			
Montage					<ol style="list-style-type: none"> Disposer le craquant dans le fond de la tartelette Couler la ganache refroidir la tartelette Disposer le palet décoré Dresser des billes de glaçage sur quelques trous du palet Disposer un crumble Réaliser un rond avec le glaçage dans l'assiette Déposer la tartelette en décalé dans l'assiette Dresser la quenelle sur un disque de crumble Envoyer

