

Tarte chocolat-café

Chef Angelo MUSA

*Des parfums classiques dont l'harmonie des arômes
est mise en valeur par l'alliance onctueuse de la ganache
et la légèreté du nuage de chantilly.
L'attraction des opposés !*



Recette pour environ
3 tartes
de 16 cm de diamètre
et de 2 cm de haut

Pâte sucrée

160 g de beurre
105 g de sucre glace
40 g de poudre d'amandes
3 g de sel fin
1 g de zestes de citron
½ gousse de vanille
265 g de farine T55
55 g d'œuf entier
Poids total : 630 g

Dorure

100 g de jaunes d'œufs
25 g de crème liquide

À la feuille du batteur, ramollir le beurre. Incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel fin, les zestes et la vanille grattée. Ajouter la farine, sabler le tout, et terminer par l'œuf. Laisser reposer la pâte 12 heures au frais. Foncer les fonds de pâte sucrée d'environ 2,5 mm d'épaisseur. Cuire à blanc à 150 °C une quinzaine de minutes. À l'aide d'un pinceau, recouvrir d'une fine couche de dorure, et cuire de nouveau environ 15 minutes à 150 °C.

Biscuit au chocolat

125 g de jaunes d'œufs
105 g de sucre semoule
40 g de beurre chaud
65 g de farine T55
25 g de cacao en poudre
125 g de blancs d'œufs
30 g de sucre semoule
Poids total : 515 g



Monter au batteur les jaunes d'œufs avec le sucre pendant environ 10 minutes. En prélever une partie, et l'incorporer au beurre bouillant, puis mélanger au reste des jaunes. Ajouter la farine préalablement tamisée avec le cacao. Verser sur les blancs montés avec le sucre moussé et mélanger délicatement. Faire retomber le biscuit. Couler en cercle de 14 cm de diamètre et de 4 cm de haut, et cuire au four ventilé à 160 °C pendant 20 à 25 minutes.

Ganache au café

20 g de café moulu
220 g de crème liquide
10 g de café soluble
270 g de chocolat de couverture au lait
40 g de chocolat noir de couverture
66 %
75 g de beurre
25 g de sucre inverti
Poids total : 660 g

Faire infuser le café moulu dans la crème chaude pendant environ 10 minutes. Chinoiser, repeser au poids initial de crème, et incorporer le café soluble, ainsi que le sucre inverti. Réchauffer à 80 °C, puis verser sur les chocolats légèrement fondus. Ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Chantilly au café

35 g de crème liquide
3,5 g de café soluble
15 g de sucre semoule
16 g de préparation gélatine*
315 g de crème montée
Poids total : 385 g

Dans la crème chaude (70 °C), incorporer le café soluble, le sucre et la préparation gélatine. Mélanger soigneusement, verser à environ 25 °C à la crème montée. Pocher.

Montage et finition

Lorsque les fonds sont bien dorés, les laisser refroidir. Verser un peu de ganache café dans chaque tarte, puis déposer un disque de biscuit au chocolat (environ 5 mm d'épaisseur). Couler de nouveau de la ganache jusqu'aux bords, et laisser figer au réfrigérateur. Terminer en dressant la chantilly au café. Saupoudrer légèrement de cacao, et décorer de copeaux de chocolat.



***Préparation gélatine**

100 g de gélatine en poudre
600 g d'eau froide

Verser la gélatine en poudre dans l'eau froide, mélanger énergiquement. Laisser reposer 45 minutes. Puis, faire fondre à 55 °C. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.