

Tarte sablée ellipse choco pralin

MOULE ELLIPSE FLEXIPAN® Origine

Ingrédients pour 1 fond de tarte Pour la pâte sablée pistache (sans robot)

- 110 g de beurre doux
- 1 cuillère à café de pâte de pistache (maison) ou du colorant vert pistache, arôme pistache
- 40 g de sucre glace
- 1 g de sel fin de Guérande
- 100 g de farine T55

Pour le crémeux chocolat et praliné

- 170 g de chocolat au lait (pistoles de préférence)
- 100 g de praliné Gourmandises® ou Pralinoise®
- 200 g de crème fleurette 33%MG
- 30 g de beurre doux

Pour le montage et la finition

- 2 cuillères à soupe de mycryo®
- des grains de noisettes torréfiées ou pralin en grains
- des mini- chocolats (mini Kinder Bueno ici)
- des copeaux de chocolat



Autour de ma table http://www.autourdematable.com/



Pâte Sablée pistache (poche à douille)

MOULE ELLIPSE FLEXIPAN® Origine

Ingrédients pour 1 fond de tarte:

- 110 g de beurre doux
- 1 cuillère à café de pâte de pistache (maison) ou du colorant vert pistache, arôme pistache
- 40 g de sucre glace
- 1 g de sel fin de Guérande
- 100 g de farine T55



Réduire le beurre en pommade au fouet.

Ajouter la pâte de pistache ou le colorant vert pistache, arôme pistache, le sucre glace et le sel, fouetter énergiquement.

Incorporer la farine d'un seul coup et mélanger doucement mais peu à la spatule haute température. (sinon élastique à cause du gluten et pas de sablé).

Vider dans une poche à douille jetable sans douille.

Dresser dans le moule à la poche à douille (unie) et lisser avec la petite spatule coudée. Cuire environ 20 à 25 min à 150°C.

Repos 5 minutes, démouler et laisser refroidir sur la grille à pâtisserie.



Autour de ma table http://www.autourdematable.com/



Crémeux chocolat et praliné

Ingrédients:

Pour le crémeux chocolat et praliné

- 200 g de crème fleurette 33%MG
- 170 g de chocolat au lait (pistoles de préférence)
- 100 g de praliné Gourmandises® ou Pralinoise®
- 30 g de beurre doux

Pour le crémeux chocolat et praliné

Faire chauffer la crème au robot 1 minute 30 - 90°C - vitesse 2.

Ajouter les pistoles de chocolat au lait et le praliné Gourmandises® ou la Pralinoise®. Mélanger 1 minute – vitesse 3.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	€Z}	TURBO/PETRIN
Ø	Crème	1 min30	90°C	2	
Z	Pistoles, praliné ou Pralinoise®	2 min		3	

Vider dans un cul de poule.

Incorporer le beurre ramolli mais pas fondu.

Laisser figer dans une pièce relativement fraiche (sans mettre au réfrigérateur)

Placer le crémeux au réfrigérateur 10 minutes avant le dressage à la poche à douille sur le fond de tarte.

Monter au batteur. Vider le crémeux monté dans la poche à douille, douille décor au choix.

Autour de ma table http://www.autourdematable.com/



Montage et finition

Ingrédients : Pour le montage et la finition

- 2 cuillères à soupe de mycryo®
- des grains de noisettes torréfiées ou pralin en grains
- des mini- chocolats (mini Kinder Bueno ici)
- des copeaux de chocolat

Pour le montage et la finition

Faire fondre le mycryo® à la casserole. (au micro-ondes, cela ne fonction pas) et badigeonner le fond de tarte, ceci imperméabilisera la surface du biscuit. Laisser figer.

Une fois figé, dresser le crémeux chocolaté sur la pâte sablée pistache. Décorer avec des copeaux de chocolat, des grains de noisettes torréfiées et chocolats (ici des mini Kinder Bueno).

Autour de ma table http://www.autourdematable.com/