



Tartelettes Chocolat, café, whisky



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Empreintes rondes silform : SF2217
Empreinte grands ronds : FP2777
Ou flexipan plat : FT 2020
Découpoir exoglass uni : MA150160
Spatule : MA113720
Pinceau silicone : MA113042

Ingrédients :

Chantilly café

45cl de crème liquide à 35%
30 g de café moulu
18 g de sucre
1,5 g de gélatine (½ feuille)
1 CS bombée de mascarpone

Pâte à tarte

140 g de farine
50 g de sucre
85 g de beurre mou
25 g de poudre d'amande
1 œuf
1 pincée de sel

.../...

Chantilly café à faire la veille

Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau très froide.
Faire chauffer la crème, dès l'ébullition, éteindre le feu et verser le café, mélanger, couvrir et faire infuser 5 minutes.
Filtrer à l'aide d'un chinois étamine (si vous n'en avez pas vous pouvez utiliser un bas en nylon propre car ça ne fonctionne pas avec un filtre à café et une passoire laisse passer trop de mouture). Ajouter la gélatine essorée et le sucre. Mélanger bien afin de dissoudre le sucre totalement. Réserver au frais pendant 12 heures.

Pâte à tarte

Mélanger tous les ingrédients dans un robot à la feuille.
Former un rectangle avec la pâte, le filmer et laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180°. Garnir les empreintes avec la pâte. Recouvrir chacune d'elle d'une feuille de papier sulfurisé coupée au bon diamètre et remplir de billes d'argile * (si vous n'avez pas de billes d'argiles des légumes secs (riz, pois chiche...) feront l'affaire. Puis enfourner environ 15 min. Sortir du four, enlever les billes et le papier, remettre au four 5min. Il faut que la pâte soit dorée et cuite. Démouler et laisser refroidir.

Biscuit

Préchauffer le four à 180°

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, monter les blancs en neige fermes au fouet avec le sucre dans le bol d'un robot pâtisseries, ajouter les jaunes et battre encore quelques secondes afin de mélanger les deux appareils uniformément. Incorporer la farine et la fécule tamisées au mélange précédent délicatement à l'aide d'une spatule. Verser la préparation soit dans un flexipan plat soit dans l'empreinte grands ronds. Egaliser la surface et enfourner 10 minutes environ, le biscuit doit être souple. Laisser complètement refroidir avant de démouler. Puis à l'aide d'un emporte-pièce légèrement plus petit que le fond de tartelette découper 6 ronds de biscuit.

Sirop

Mélanger le café très chaud avec l'extrait de café, et le sucre mélanger jusqu'à complète dissolution du sucre. Ajouter le whisky.



Suite des ingrédients

Biscuit

2 œufs
45 g de sucre
25 g de farine
25 g de maïzena

Sirop

60 g de café fort très chaud
1 cuillère à café d'extrait de café
20 g de sucre
50 g de whisky (speyside 12 ans pour moi dans cette recette)

Ganache chocolat

150 g de chocolat noir 70 %
160 g de crème liquide entière
20 g de beurre
1 pincée de fleur de sel

Montage

Pailletés de café
Cacao en poudre non sucré

Laisser tiédir. Puis imbiber les biscuits à l'aide d'un pinceau sur toute la surface Retourner et imbiber l'autre face.

Ganache chocolat

Hacher grossièrement le chocolat et le mettre dans un bol avec le beurre coupé en petits dés. Faire bouillir la crème puis verser un tiers de crème sur le chocolat, émulsionner à l'aide d'une spatule sans incorporer d'air, verser le deuxième tiers émulsionnez de nouveau et verser le reste de crème et finir d'émulsionner avec la spatule, le mélange doit être homogène et brillant. Ajouter la fleur de sel et mélanger.

Montage

Répartir la moitié de la ganache dans chaque fond de tarte refroidi, poser le biscuit imbibé au café puis couler dessus la ganache restante. Laisser refroidir au réfrigérateur environ 10 minutes. Pendant ce temps, monter au batteur la crème au café avec le mascarpone et la mettre dans une poche à douille avec une douille de 8 ou 9. Dès que la ganache chocolat est figée, garnir la tarte avec la chantilly.

Saupoudrer éventuellement de paillettes de café et d'un peu de cacao amer. Réserver au frais jusqu'à dégustation.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan

☎ : 06.76.52.15.65

