

Tarte au Chocolat de Jeffrey Cagnes

🍴 10-12 Parts

🥄 1h

🕒 3h

🕒 35min

😊 3jours

Ingrédients Cercle Ø20cm

PÂTE SUCRÉE CACAO :

- 87gr de Farine
- 43gr de Sucre Glace
- 56gr de Poudre d'Amande
- 100gr de Beurre
- 16gr de Cacao
- 15gr d'Œuf
- 1gr de Sel

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT :

- 160gr de Crème Liquide 30% (à chauffer)
- 20gr de Glucose
- 20gr de Miel
- 150gr de Chocolat Noir
- 260gr de Crème Liquide 30% (froide)

CRÈME CHOCOLAT :

- 90gr d'Œuf
- 52gr de Sucre
- 187gr de Lait
- 97gr de Crème Liquide 30%
- 75gr de Chocolat Noir

GANACHE CHOCOLAT :

- 30gr de Chocolat Noir
- 30gr de Crème Liquide 30%

FLOPAGE :

- 150gr de Beurre de Cacao
- 150gr de Chocolat Noir
- ou optez pour une bombe de flocage dispo en magasin spécialisé



Préparation :

Préparation de la Pâte Sucrée Cacao :

- Mélanger tous les ingrédients froids sauf l'œuf et sabler le mélange ! Une fois un beau sable obtenu, ajouter la pesée d'œuf et pétrir juste ce qu'il faut pour agglomérer la pâte.
- Etaler finement entre deux feuilles de papier cuisson et foncer un cercle de Ø20cmx2cm.
- Couvrir et placer au congélateur, idéalement jusqu'à ce qu'elle soit bien congelée.

Préparation de la Ganache Montée Chocolat :

- Dans une casserole, mélanger la pesée de crème à chauffer, le miel et le glucose et chauffer jusqu'au premier frémissement.
- Dans un pichet haut, disposer le chocolat concassé et verser par-dessus le mélange chaud. Mixer le tout au mixeur plongeant puis une fois le tout bien homogène, ajouter la pesée de crème froide en une fois et mixer de nouveau.
- Verser le tout dans un plat, filmer au contact et placer au frais pour 8h minimum, idéalement une nuit.

Préparation de la Crème Chocolat :

- Porter la crème et le lait à ébullition.
- Mélanger le sucre et l'œuf dans un saladier. Puis verser par-dessus le mélange chaud tout en fouettant. Ajouter le chocolat au préalablement fondu et mélanger bien.
- Réserver à température ambiante durant la cuisson de la tarte juste après.

Cuisson de la Pâte Sucrée Cacao :

- Une fois la pâte bien congelée, on peut l'enfourner sur une plaque perforée, idéalement recouverte d'un silpain (tapis de cuisson micro-perforé) pour 20 min à 160°C.
- La suite de la cuisson s'effectue avec la crème chocolat à l'intérieur donc les préparations doivent s'enchaîner. Sortir et réserver au frais une fois la tarte totalement refroidie.

Pochage et Congélation de la Ganache Montée :

- Récupérer la ganache bien froide et venir la monter au fouet jusqu'à obtenir une texture de ruban. Placer dans une poche munie d'une douille lisse de 1cm.
- Sur un support qui passe au congélateur, disposer une feuille de papier guitare et disposer par-dessus un cercle de 20cm (de même diamètre donc que la pâte) chemisé de rhodoïd. A défaut de feuille guitare, on peut tendre sur le cercle du film alimentaire mais il doit être vraiment bien tendu comme une peau de tambour.
- Pocher dans le cercle de belles boules de ganache sur toute la surface du cercle en laissant de très fins espaces entre les boules, surtout pas trop espacés car ça ne sera ni esthétique, ni suffisamment solide ensemble.
- Appliquer par-dessus ces boules, une nouvelle feuille guitare pour légèrement aplatir les boules et avoir une base homogène partout.
- Placer au congélateur jusqu'à totale congélation avant de floquer !

Préparation de la Ganache Chocolat :

- Faire fondre le chocolat concassé et la crème et créer une émulsion jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Filmer au contact et réserver à température ambiante.

Préparation du Flochage :

- Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat jusqu'à totale fonte des deux. Dans l'idéal, on fait ce premier mélange la veille et on n'a plus qu'à le réchauffer à bonne température le jour du flochage.

Flocage et Montage Final :

- Récupérer le cercle congelé de boule de ganaches montée. Retirer le cercle, feuilles et rhodoïd et replacer au congélateur le temps de réchauffer le glaçage.
- Chauffer le flocage jusqu'à 45°C.
- Floquer le cercle de boules de ganache pour un bel effet velours chocolat sur toute la surface et le côté.
- Disposer délicatement le tout sur la tarte.
- A l'aide d'un cornet, disposer ça et là des petits points de ganache chocolat.
- Et voilà, laisser décongeler 1h environ au frais et sortir environ 10-15min avant de déguster.
- Conserver au frais jusqu'à 3jours.



Apports Nutritionnels

Pour 1/12 : Cal = 422 Glu = 23.8gr dont 15.9gr de sucres Prot = 5.9gr Lip = 32.8gr