



Charles & Ava

Tarte Gianduja

CHARLES & AVA

Ingrédients pâte sucrée cacao :

75g de beurre doux
47g de sucre glace
15g de poudre d'amande
1g de fleur de sel
30g d'œufs
112g de farine
17g de cacao en poudre

OU pâte sucrée classique :

75g de beurre doux
47g de sucre glace
15g de poudre de noisettes
30g d'œuf
1g de fleur de sel
125g de farine

Ingrédients Gianduja :

150g de noisettes torréfiées (30min à 150°C)
75g de sucre glace
150g de chocolat au lait

Ingrédients ganache Gianduja :

150g de Gianduja
100g de crème liquide 30% MG
1 feuille de gélatine (ou 2g de gélatine en poudre)

Ingrédients Chantilly Gianduja :

70g de crème liquide 30%MG à chauffer
190g de crème liquide 30%MG froide
110g de Gianduja
1 feuille de gélatine (ou 2 g de gélatine en poudre)

Ingrédients biscuit noisette :

75g d'œufs
50g de sucre roux
50g de farine
8g de miel
77g d'huile de noisette
25g de lait
2,5g de levure chimique

le Gianduja



Dans un four préchauffé à 150°C, faites torréfier vos noisettes pendant 30min sur un tapis en silicone ou un papier cuisson.

Dans le bol de votre robot-coupe, une fois les noisettes refroidies, mixez-les avec le sucre glace et le chocolat au lait fondu.

Vous obtenez alors du Gianduja. Mixez-le pour avoir le rendu le plus liquide possible. Pesez ce qu'il vous faut de Gianduja pour la ganache et la chantilly et coulez le reste dans des emporte pièce pour pouvoir en détailler des cubes après les avoir passé au réfrigérateur.



la pâte sucrée cacao

(si vous souhaitez réaliser la version nature, c'est exactement le même procédé, seule la pesée de farine change)

Préchauffez votre four à 160°C.

Dans le bol de votre robot muni de la feuille, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace jusqu'à obtenir une crème homogène.

Tout en continuant de mélanger, ajoutez la poudre d'amande puis l'oeuf battu.

Puis assurez-vous de mélanger en petite vitesse avant d'ajouter la farine et le cacao en pluie. Arrêtez dès que le mélange est homogène.

Puis, récupérez cette pâte et abaissez-la directement entre deux feuilles de papier cuisson sur 3mm d'épaisseur. Vous la placez au réfrigérateur 2h puis vous détailler des rectangles de 11cm de long sur 7cm de large.

Une fois le four à bonne température, déposez vos rectangles de pâte sucrée sur votre moule retourné! Faites lui épouser la forme de votre moule et enfournez pendant 30min.

Une fois la cuisson terminée, récupérez délicatement vos fonds de tarte une fois refroidis.



le Ganache



Commencez par hydrater la gélatine dans de l'eau bien froide pendant 15min au réfrigérateur. Si vous utilisez des feuilles de gélatine, le poids est le même mais le poids d'eau n'est pas important. Si vous utilisez de la gélatine en poudre, vous devez l'hydrater dans 6 fois son poids en eau ! Ici 2g de gélatine = 12g d'eau d'hydratation!

Dans une casserole, faites chauffer votre crème jusqu'à léger frémissement (l'ébullition n'est pas obligatoire pour réaliser une ganache). Puis une fois que la crème est bien chaude, versez-la en 3 fois sur le gianduja bien lisse. Réalisez alors une émulsion en faisant des petits cercles au centre du cul de poule à l'aide d'une maryse. Ajoutez ainsi la totalité de la crème puis la gélatine bien hydratée (si vous utilisez des feuilles de gélatine essorez-les bien avant de les utiliser!).

Votre ganache est terminée, mettez-la dans un récipient large (ça lui permettra de refroidir plus rapidement), filmez-la au contact et laissez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle prenne en texture (environ 4h).



la chantilly

Commencez par hydrater la gélatine dans de l'eau bien froide 15min au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites chauffer la partie de crème liquide à chauffer jusqu'à léger frémissement puis retirez-la du feu et mettez-la dans un récipient haut sur votre Gianduja. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant (ou bien réalisez une émulsion dans un cul de poule comme vue pour la ganache Gianduja à l'étape précédente), puis ajoutez la gélatine hydratée. Terminez par la pesée de crème liquide froide et mixez pour que ce soit bien homogène.

Versez votre chantilly dans un récipient à fond large, filmez-la au contact et placez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle prenne en texture (environ 4h).



le Biscuit



Dans le bol fouettez les oeufs avec le sucre et le miel. Puis ajoutez les poudres tamisées et fouettez jusqu'à homogénéisation.

Ensuite, vous pouvez ajouter le lait et l'huile et les mélanger délicatement au fouet.

Vous pouvez alors couler ce biscuit sur un tapis graissé et le cuire à 200°C environ 4 minutes.

Une fois le biscuit tiédi, détaillez des rectangles de 11cm de long sur 7cm de large et d'autres de 11cm par 2,5cm.



le montage

Dans un cul de poule, venez fouetter votre chantilly Gianduja jusqu'à obtenir un joli bec d'oiseau et mettez-la en poche munie d'une douille Saint-Honoré. Et mettez en poche munie d'une douille lisse de 20mm votre ganache Gianduja.

Dans le fond de tarte, déposez un rectangle de biscuit de 11x7cm collé à la tarte à l'aide d'un peu de chantilly. Puis pochez un cordon de ganache Gianduja sur le biscuit.

Remettez une couche de biscuit 11x2,5cm et terminez avec un joli pochage de votre chantilly Gianduja.

Vous pouvez terminer cette tartelette avec des cubes de Gianduja ainsi que quelques noisettes (idéalement torréfiées) voire même un peu de feuilles d'or. :)

