

FICHE TECHNIQUE



TARTE CHOCOLAT

POP-CORN

Recette pour 1 unité
de 8 personnes



PATE SUCREE

Ingrédients	Quantité	Unité
Farine T45	0,200	kg
Sucre glace	0,080	kg
Beurre doux	0,080	L
Sel fin	0,002	kg
Œuf entier	1	Pièce

- ' Pétrir à la feuille en vitesse lente ou sabler à la main la farine, le beurre, le sucre glace et le sel
- ' Hydrater avec l'œuf.
- ' Fraiser avec la paume de la main. Mettre au froid positif.
- ' Abaisser et fonder un cercle préalable beurré. Remettre au froid positif.
- ' Cuire à blanc à 180°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir.

GANACHE CHOCOLAT

Ingrédients	Quantité	Unité
Crème fleurette	0,250	L
Beurre doux	0,050	kg
Couverture noire	0,300	kg
Glucose	0,050	

- ' Faire fondre la couverture noire.
- ' Faire chauffer la crème, le glucose et le beurre.
- ' Verser 1/3 de la crème sur la couverture. Fouetter au centre pour créer un noyau brillant.
- ' Répéter l'opération 2 fois.
- ' Couler directement dans le fond de tarte.

GANACHE MONTEE POP-CORN

Ingrédients	Quantité	Unité
Crème fleurette	0,180	L
Couverture blanche	0,200	kg
Pop-corn	0,050	kg
Vanille gousse	1	Gousse

- ' Souffler les pop-corn dans un sirop.
- ' Faire chauffer 0,100 kg de la crème. Infuser les pop-corn et la gousse de vanille 20 minutes dedans.
- ' Chinoiser les pop-corn. Réchauffer légèrement les 0,100kg de crème infusée.
- ' Verser sur la couverture fondue. Fouetter en créant un noyau brillant. Ajouter les 0,180kg de crème restant. Laisser reposer au réfrigérateur.

FINITION

- ' Monter la ganache pop-corn et la pocher sur la ganache chocolat noir.
- ' Décorer avec des pop-corn caramélisés.