

Fantastik gianduja, sirop d'érable, confiture de lait

Tout est à préparer la veille du montage de la tarte.

Pour une tarte de 18cm de diamètre.

Pour le Gianduja au chocolat au lait :

150g de noisettes torréfiées sans la peau

150g de sucre glace

3g de sel

150g de chocolat au lait

Mixez les noisettes avec le sucre et le sel. Faites fondre le chocolat et ajoutez-le au mélange précédent. Mixez jusqu'à obtenir une pâte.

Crème chantilly sirop d'érable:

130g de crème liquide 35% de MG

40g de sirop d'érable

Faites réduire le sirop d'érable sur feu moyen. Attention ça va très vite. Il doit vous en rester 20g. Faites tiédir la crème et mélangez la au sirop réduit. Filmez au contact et conservez au frais.

Crème onctueuse au dulcex

145g de chocolat dulcex

2g de gélatine

40g de lait

160g de crème liquide à 35% de MG

1g de fleur de sel

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir le lait avec la crème et la fleur de sel. Ajoutez la gélatine essorée hors du feu. Versez sur le chocolat haché et créez une émulsion. Mixez au blender plongeant et filmez au contact. Réservez au frais.

Confit dulcex :

50g de lait concentré non sucré

10g de glucose

85g de chocolat dulcex

10g de beurre

2g de fleur de sel

Chauffez le lait concentré et le glucose. Versez sur le chocolat haché. Fouettez en ajoutant le beurre et la fleur de sel. Filmez au contact et réservez au frais.

Noisettes caramélisées :

100g d'eau

100g de sucre

100g de noisettes

1g de fleur de sel

20g de beurre

Placez l'eau et le sucre dans une casserole. Faites bouillir et ajoutez les noisettes et le sel. Attendez que ça épaississe un peu et versez sur un silpat. Ajoutez le beurre et enfournez à 160° pendant 10 minutes.

Pâte sablée gianduja :

100g de beurre mou

1g de fleur de sel

10g de poudre d'amande

80g de farine

35g de sucre glace

20g d'œuf

80g de gianduja

70g de pailleté feuillantine

Placez les 50g de beurre mou dans le bol du robot et sablez avec la farine, le sucre, la fleur de sel et la poudre d'amande. Ajoutez l'œuf. Travaillez rapidement et étalez sur une feuille de papier cuisson. Faites cuire 12-15min à 180°. Faites fondre les 50g de beurre restant d'un côté et le gianduja de l'autre. Concassez la pâte obtenue une fois cuite. Ajoutez le beurre fondu, le gianduja et le pailleté feuillantine et mixez. Placez votre cercle à tarte de 18cm de diamètre et 2cm de haut sur un carton dessous de tarte. Moulez votre pâte dans le cercle en appuyant légèrement. Laissez prendre au frais.

Pâte à chou :

75g d'eau

75g de lait

3g de sel

3g de sucre

65g de beurre

80g de farine T55

150g d'œuf

Faites bouillir l'eau, le lait, le beurre coupé en dés, le sel et le sucre. Ajoutez la farine d'un coup hors du feu et mélangez rapidement jusqu'à former une boule qui se décolle des bords. Mélangez les œufs pour les débrouiller et ajoutez en 3 fois à la pâte en mélangeant bien entre chaque ajout. Versez dans une poche munie d'une douille lisse de 1cm.

Formez des choux d'environ 3cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faites cuire à 180° environ 20-25 minutes. Ils doivent être bien dorés pour ne pas risquer de retomber.

Éclats de chocolat au lait :

100 de chocolat au lait

Faites fondre le chocolat et étalez sur un rhodoïd. Lissez et mettez à cristalliser. Cassez le en éclats.

Montage :

Mettez la crème onctueuse au dulcey dans une poche munie d'une petite douille. Ôtez le cercle à tarte. Pochez la crème en rond sur la tarte. Mettez le confit en poche également et ajoutez du confit dans les rainures de crème onctueuse. Remplissez vos choux de crème onctueuse et saupoudrez les de sucre glace. Collez les sur le tour de tarte au niveau de la

crème. Montez délicatement la crème au sirop d'érable en chantilly. Mettez la dans une poche munie d'une douille à saint Honoré. Pochez la chantilly sur la crème onctueuse en larges traits. Ajoutez du confit dulcèy dans les rainures. Décorez avec les éclats de chocolat et les noisettes caramélisées.