Tarte Chocolat-Framboise
Pour 3 tartes 22 cm de Ø

1. ***PÂTE SUCRÉE***

500 g de beurre pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
1000 g de farine
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer les cercles de 22 cm de Ø. Cuire environ 12 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Décercler puis laisser refroidir.

2. ***BISCUIT CHOCOLAT (POUR 1 PLAQUE DE 40 X 60 CM)***

150 g de blancs d'œufs
150 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs

40 g de cacao

Monter les blancs en neige avec le sucre, incorporer les jaunes puis le cacao. Etaler uniformément sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 12 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après cuisson, placer au réfrigérateur pour faciliter le retrait du tapis de cuisson. Détailler des fonds de 20 cm de Ø puis réserver au froid

3. ***FOURRAGE FRAMBOISE***

400 g de Fourrage Framboise ancel

4. ***CRÉMEUX CHOCOLAT***

200 g de Crémeux Chocolat ancel
1000 g de crème liquide à 35% M.G.

Cette étape est détaillée dans la partie « Montage et finition ».

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Étaler 100 g de fourrage framboise dans chaque fond de tarte. Déposer un fond de biscuit chocolat sans farine. Réaliser le crémeux chocolat : dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser le crémeux chocolat immédiatement dans les fonds de tarte jusqu'à ras bord. Réserver le restant de crémeux filmé au contact au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Réserver les tartes au réfrigérateur. Saupoudrer la surface des tartes d'un voile de cacao en poudre. Au batteur à l'aide du fouet, foisonner le restant de crémeux chocolat quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Pour la finition, dresser le crémeux chocolat foisonné à la douille cannelée en intercalant des framboises fraîches.