Tartelette Yuzu-Praliné-Chocolat
Pour 15 tartelettes



1. ***PÂTE À SABLÉ BRETON***

500 g de Cookies ancel
80 g de jaunes d'œufs
200 g de beurre pommade

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 8 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 7 cm de Ø. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer des cercles à tartelettes de 8 cm de Ø, préalablement graissés à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire environ 15 min à 150°C en four ventilé ou 20 min à 160°C en four à sole.

2. ***CROUSTILLANT CHOCOLAT-YUZU***

500 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel
20 g d'Arôme naturel de Yuzu Sébalcé

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis incorporer l'arôme naturel. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer. Détailler des fonds de 8 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur.

3. ***CRÉMEUX CHOCOLAT-YUZU***

75 g de Crémeux Chocolat ancel
375 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g d'Arôme naturel de Yuzu Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme naturel à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d'arôme naturel puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement dans des empreintes en silicone ou à défaut dans des cercles de 7,5 cm de Ø posés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Surgeler.

4. ***BAVAROISE AU PRALINÉ***

150 g de lait entier
35 g de jaunes d'œufs
50 g de praliné noisettes /amandes
250 g de crème fouettée
2 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Cuire une crème anglaise avec le lait, les jaunes et le praliné. Incorporer la gélatine hydratée et égouttée puis laisser refroidir à environ 30°C. Incorporer la crème fouettée puis répartir la bavaroise dans des cercles de 7,5 cm de Ø. Surgeler puis retirer les cercles, réserver au congélateur

5. ***GLAÇAGE NEUTRE***

500 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C

6. ***DÉCOR VELOURS BRUN***

1 Spray Velours Brun ancel

S’assurer d’avoir placé l’aérosol a une température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

A la spatule, étaler un peu de crème pâtissière ancel, préalablement réalisée, sur les fonds. Placer un disque de croustillant chocolat-yuzu. Glacer les bavaroises au praliné avec le glaçage neutre à 30°C. Placer au surgélateur pour fixer le glaçage. Déposer les bavaroises glacées sur les disques de croustillant chocolat-yuzu. Placer les crémeux congelés sur une feuille de papier cuisson. Appliquer le décor velours brun sur les crémeux à une distance d’environ 30 cm afin d’obtenir un effet velours optimal. Déposer les crémeux chocolat-yuzu sur les bavaroises puis décorer de brisures de nougatine à la noisette