



3. Tarte Chocolat-Passion-Café



Ingrédients

Pâte sucrée

84 g de beurre
77 g de sucre glace
67 g de jaune d'œuf liquide
200 g de farine T45

Ganache Passion

125 g de crème liquide 35%
125 g de purée de fruit
de la passion
50 g de sucre inverti
275 g de chocolat au lait
25 g de beurre
20 gouttes d'arôme passion

Ganache Café

250 g de crème
100 g de chocolat blanc
20 g de café en grains
4 gouttes d'arôme café



Matériel utilisé

- Balance de précision
- Bol en inox
- Casserole
- Robot pâtissier
- Moules



Mise en œuvre

Pâte sucrée

- Crémier le beurre et le sucre, sans émulsionner, au batteur afin d'obtenir une masse homogène.
- Ajouter les jaunes d'œufs un à un. Incorporer la farine tamisée sans trop travailler la masse.
- Enrouler la pâte dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur. Laisser reposer deux heures avant utilisation.
- Abaisser et foncer la pâte à la taille voulue. Précuire le fond de tarte à 160°C et réserver.

Ganache Passion

- Porter la crème, la pulpe de fruit et le sucre inverti à ébullition.
- Verser en petite quantité et en plusieurs fois sur le chocolat préalablement fondu.
- Lorsque le mélange est tempéré, ajouter le beurre.
- Vérifier que la ganache soit bien homogène avant de la couler dans le fond de tarte.

Ganache Café

- Faire bouillir la crème et laisser infuser les grains de café pendant 5min.
- Porter de nouveau à ébullition, A l'aide d'un chinois, verser la crème infusée sur le chocolat blanc préalablement fondu.
- Vérifier que la ganache soit bien homogène, ajouter l'arôme passion, et couler la ganache dans le fond de tarte.



Pourquoi des arômes passion et café ?

Les arômes passion et café sont utilisés dans cette tarte pour renforcer l'intensité aromatique de ces deux saveurs. En effet, la cuisson des ganaches altère le goût de la purée de fruit de la passion et du café en grains.