



### 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.