

LAURENT DUCHÊNE - MOF

# TARTE CAFÉ NOISETTE

Pour 20 tartelettes (8 cm de diamètre)



## Ingredients

### FOND DE PÂTE SUCRÉE

300 g beurre  
187 g sucre glace  
62 g poudre d'amandes  
100 g œufs  
5 g sel  
500 g farine

### DDORURE PÂTE SUCRÉE

110 g jaunes d'œufs  
30 g crème

**10 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

### BISCUIT JOCONDE NOISETTE

125 g poudre de noisette  
125 g sucre glace  
35 g farine  
7,5g sucre inverti  
170 g œufs entiers  
20 g beurre fondu  
115 g blancs d'œufs  
25 g sucre semoule

### SIROP CAFÉ

150 g sirop 30°  
35 g eau

**15 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

### PRALINÉ NOISETTE

318 g noisettes grillées  
27 g glucose  
63 g eau  
227 g sucre  
0.9 g sel Guérande

### GANACHE CAFÉ ET CHOCOLAT AU LAIT

25 g lait demi-écrémé  
**30 g extrait de café Colombie Pur Arabica**  
160 g crème  
385 g chocolat lait (38%)

### CHANTILLY MASCARPONE CAFÉ

115 g crème (1)  
11 g glucose DE60  
115 g chocolat blanc  
175 g crème (2)  
80 g mascarpone

**10 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

### APPAREIL PISTOLET LAIT

285 g chocolat lait  
142 g beurre de cacao  
70 g chocolat noir

## Preparation

### FOND DE PÂTE SUCRÉE

Sabler le beurre avec le sucre, le sel, le sucre glace, la farine. Ajouter les œufs et terminer le mélange sans trop pétrir, réserver une nuit au frigo. Étaler à 2 mm, détailler des abaisses et foncer les cercles à tartelettes. Cuire avec des noyaux 30 min à 160°C, cuire à 80%.

### DORURE PÂTE SUCRÉE

Mélanger les ingrédients ensemble. Dorer les fonds de tarte. Finir de cuire les fonds de tarte 12 min à 150°C.

### BISCUIT JOCONDE NOISETTE - pour 1 plaque de 60 x 40 cm

Monter la poudre de noisette, le sucre glace, la farine, le sucre inverti avec la moitié des œufs pendant 10 min. Ajouter la deuxième moitié des œufs puis monter pendant 10 min. En parallèle, monter les blancs avec le sucre. Incorporer les blancs dans le 1er mélange délicatement et incorporer le beurre fondu à 50°C. Peser 600 g par plaque et étaler. Cuire pendant 6 min à 200°C (extraction fermée). Débarrasser sur une grille. Détailler des disques de diamètre 6,5 cm.

### SIROP CAFÉ

Mélanger les ingrédients ensemble. Imbiber les disques de biscuit.

### PRALINÉ NOISETTE

Bien torréfier les noisettes au four (150-160°C). Cuire le sucre à 180°C et ajouter les noisettes chaudes (40-45°C). Refroidir le tout. Broyer sans dépasser 35-36°C et refroidir. Broyer 2 fois.

### GANACHE CAFÉ ET CHOCOLAT AU LAIT

Bouillir le lait, la crème et l'extrait de café. Décristalliser le chocolat à 40°C. Verser le liquide sur le chocolat en 3 fois. Couler à 35°C.

### CHANTILLY MASCARPONE CAFÉ

Bouillir la crème (1), le glucose et l'extrait de café. Verser le liquide sur le chocolat en 3 fois. A 35°C ajouter le mascarpone et la crème (2) et mixer. Réserver au réfrigérateur une nuit avant utilisation.

### APPAREIL PISTOLET LAIT

Fondre le tout et utiliser à 60°C sur le décor bien froid.

### NAPPAGE DÉCOR

Mélanger tous les ingrédients.

### MONTAGE

Pocher 15 g de praliné noisette dans le fond de tartelette. Déposer le biscuit imbibé. Couler la ganache café et chocolat au lait (25 à 30g/tartelette). Laisser cristalliser. Monter la chantilly café et pocher 25 g régulièrement. Déposer un disque très fin de chocolat au lait préalablement pistolé. Décorer avec des moitiés de noisettes et le nappage décor café.

## Associated products



EXTRACT  
PURE ARABICA  
COLOMBIAN COFFEE