

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### *Tarte Dulcey de Leche*

<b>Pour une tarte de 17 cm de côté.</b>		
<b>Recette</b>	<b>Progression</b>	
<b>Sablé breton noisette</b>		
Sel	2 g	<i>Blanchir</i> au batteur les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer la pâte de noisette, la levure chimique, la farine et le sel. Mélanger puis rajouter la poudre de noisette et le beurre pommade. Pétrir le tout à la main.
Levure chimique	8 g	
Sucre	100 g	
Farine	110 g	
Beurre	100 g	
Jaunes d'œufs	3 pc.	
Poudre de noisettes	5 g	
Pâte de noisette	1 càs	
<b>Crème anglaise (Base)</b>		
Crème fleurette	125 g	<i>Porter</i> à ébullition le lait et la crème. Verser sur les jaunes préalablement mélangés avec le sucre.
Lait	125 g	
Jaunes d'œufs	50 g	
Sucre semoule	25 g	
		<i>Cuire</i> à la nappe, passer au chinois.
<b>Crèmeux Dulcey</b>		
Crème anglaise	290 g	<i>Ajouter</i> à la crème chaude la gélatine préalablement trempée et essorée. Incorporer en trois fois sur le chocolat puis mixer afin de parfaire l'émulsion.
Chocolat Dulcey	167 g	
Gélatine	2,5 g	
		<i>Faire</i> infuser le café en grain pendant 15 mins. Chinoiser et peser le lait infusé.
<b>Ganache montée Dulcey</b>		
Lait	75 g	<i>Chauffer</i> le lait café avec le miel puis réaliser une ganache avec le chocolat en versant en trois fois. Miser pour parfaire l'émulsion puis ajouter la crème liquide <b>FROIDE</b> à la ganache.
Miel ou sucre invertit	10 g	
Chocolat Dulcey	110 g	
Crème liquide	195 g	
Café grain Pur Arabica	22 g	
<b>Croquant Dulcey</b>		
Chocolat Dulcey	100 g	Tempérer le chocolat à l'aide du beurre de cacao. Etaler et lisser le chocolat sur des feuilles guitares puis saupoudrer de café moulu. Laisser cristalliser à 17°C.
Beurre de cacao	1 g	
Café moulu	Q.S.	
<b>Noisettes sablées "Or"</b>		
Noisettes	200 g	<i>Faire</i> chauffer l'eau et le sucre jusqu'au "petit boulé", soit une température de 118°C.
Eau	50 mL	
Sucre	100 g	
Poudre scintillante or	Q.S.	
		Hors du feu, <i>ajouter</i> les noisettes et la poudre scintillante puis mélanger vigoureusement, jusqu'à ce que les noisettes soient correctement sablées.