



COMME UN FANTASTIK DULCEY GIANDUJA



Pour un cercle à tarte de 18cm et un petit de 10cm, ou pour un seul cercle plus grand 20/22cm.

Les ganaches montées à réaliser la veille

Ganache Gianduja : 100g de Gianduja noisettes lait, 50g + 150g de crème fleurette 35%MG

Fondre le Gianduja au bain-marie, réaliser une émulsion en 3 fois avec les 50g de crème bouillante, ajouter les 150g de crème froide, lisser à la maryse ou éventuellement au mixer plongeant. Réserver au frais une nuit le lendemain monter comme une chantilly et mettre dans une poche munie d'une douille de votre choix cannelée ou à Saint Honoré.

Ganache Dulcey : attention nouvelle recette Valrhona. 100g de Dulcey, 70g de lait frais entier, 7.5g de glucose, 7.5g de sucre inverti, 170g de crème fleurette 35%MG.

Faire bouillir le lait avec le sirop de glucose et le sucre inverti puis procéder comme pour la ganache Gianduja en émulsionnant avec le lait à la place de la crème. Ajouter ensuite la crème froide et laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur avant de monter en chantilly.

Le croustillant chocolat : 120g de sablés bretons émiettés, 30g de noisettes Piémont grillées concassées, 30g de grains de riz soufflés au chocolat, 45g de Caraïbes, 45g de Jivara, 10g d'huile de pépins de raisins.

Fondre les chocolats au bain-marie. Dans un grand cul de poule ou dans un saladier réunir les noisettes grillées concassées, les sablés émiettés, les céréales au chocolat. Verser dessus le mélange des chocolats fondus et l'huile de pépins de raisin. Bien mélanger le tout à la cuillère. Recouvrir une plaque ou un plateau d'une feuille de papier siliconé ou d'une tapis silpat. Poser dessus le ou les cercles à tarte et verser la préparation sur environ 1cm de hauteur. Bien tasser avec le dos d'une cuillère et laisser cristalliser quelques heures au réfrigérateur.

Les noisettes caramélisées : 20g de noisettes torréfiées 15min au four à 155°, 20g de sucre glace, 1 pointe de fleur de sel.

Mettre les noisettes débarrassées de leur peau dans une poêle avec le sucre glace, assaisonner de fleur de sel. Laisser caraméliser. Verser sur un marbre ou sur un tapis silicone, refroidir concasser légèrement ou pas.

La finition : retirer les cercles et poser les fonds de fantastik sur une semelle en carton ou sur le plat de service. Pocher la ou les ganaches sur le dessus, décorer avec les éclats de noisettes caramélisées et avec quelques perles craquantes. Saupoudrer de sucre glace - ou pas- avant la dégustation.