

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE TROPEZIENNE AU CHOCOLAT BLANC

pour 20 personnes :

La brioche : à préparer la veille

700g farine - 100g sucre - 2 càc sel - 8 oeufs - 340g beurre fondu - 40g levure de boulanger fraîche - 4 càs d'eau froide - Délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du Kitchenaid muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Mettre la pâte dans une grande boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, sur le plan de travail légèrement fariné, rouler la pâte en boule. Etaler en rectangle et plier en 4. Etaler le petit rectangle dans l'autre sens pour obtenir une pâte grande comme le cadre rectangulaire. Beurrer ce dernier, le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Laisser lever 2 heures. Dorer au jaune d'oeuf au pinceau, éparpiller du sucre en grains. Cuire à four préchauffé à 180° (th.6) pendant 30 minutes.

La ganache montée au chocolat blanc : à préparer la veille

150g crème liquide entière - 20g miel d'oranger (ou acacia si vous n'avez pas) - 280g chocolat ivoire Valrhona - 450g crème liquide entière - 5 bouchons d'eau de fleur d'oranger -

Chauffer les 150g de crème fleurette avec le miel. Fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat blanc. Verser en 3 fois la crème au miel chaude en remuant bien à chaque fois avec une maryse (spatule en silicone). Laisser tiédir puis ajouter les 450g de crème ainsi que l'eau de fleur d'oranger. Entreposer au réfrigérateur couvert d'un film alimentaire jusqu'au lendemain.

Le lendemain, verser la ganache dans le bol du Kitchenaid muni du fouet. Fouetter jusqu'à obtenir une "chantilly" ferme.

Le sirop d'imbibage :

200g d'eau - 200g de sucre en poudre - 3 bouchons d'eau de fleur d'oranger -

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Laisser refroidir puis ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Montage : le lendemain

Couper en 2 la brioche. Imbiber chaque morceau de sirop d'imbibage. Poser le dessous de la brioche sur un carton doré (ou un plat). A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée F12 déposer des "poufs" de ganache. Recouvrir du 2ème morceau de brioche. Saupoudrer de sucre glace. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr