Tartes Valentino
au chocolat et fruits secs

3 x 8 pers

Th n° 138
P 44

Croquant aux fruits	**secs**
Beurre ……..	0.250 kg
Cassonade…….	0.250 kg
Noisettes concassées..	0.075 kg
Amandes effilées…..	0.290 kg
Pistaches concassées..	0.125 kg

Mettre le beurre en pommade, le travailler avec la cassonade, puis ajouter les fruits secs .
Répartir cet appareil en quantité égale, dans trois cercles de 20 cm de Ø sur un papier cuisson .
Mettre à cuire avec les cercles à 160°c pendant 15 à 18 mN environ.
A la sortie du four laisser refroidir sur plaque et déposer sur carton doré.

Mousse praliné	
Crème fraîche……..	0.250 kg
Gianduja……...	0.250 kg
Praliné noisettes……	0.075 kg
Crème fouettée…….	0.500 kg

Préparer 3 cercles en inox de 16 cm de Ø, et les déposer sur plaque avec un papier cuisson.
Verser la crème bouillante sur le gianduja et le praliné; bien mélanger et laisser refroidir.
Incorporer délicatement la crème fouettée et répartir aussitôt dans les trois cercles .
Faire durcir en surgélation avant d'appliquer le glaçage.

Glaçage noir	
Eau……	0.250 kg
Sucre…….	0.200 kg
Cacao poudre …….	0.085 kg
Crème fleurette……..	0.075 kg
Couverture noire…...	0.170 kg

Porter l'eau à ébullition avec le sucre et le cacao, ajouter la crème fleurette et verser le tout sur la couverture hachée ,lisser délicatement à la spatule.
Refroidir à 35°c pour utilisation.

Montage: déposer au centre d'un croquant de fruits secs, un palet de mousse praliné préalablement nappé .

Finition : disposer des framboises fraîches ou surgelées autour de la mousse au chocolat.

Finition : motifs en chocolat ou autre et framboise.

Vin conseillé: Porto vintage 1983

A ce stade d'évolution , il développe un bouquet exceptionnel où l'on retrouve des notes de cacao, de kirsch et de fruits secs.