

# Tartelette Chocolat

## Composition

1. Pâte sablée
2. Ganache cuite
3. Quenelle de crème chantilly vanillé

## Décoration

Quand les tartelettes (1+2) sont refroidies, déposer une mini-quenelle de crème fraîche vanillé (3).

### 1. Pâte sablée

<i>Puratos Tegral Patacrout</i>	<b>900 g</b>
<i>Puratos Aristo Primeur Croissant</i>	<b>400 g</b>
<i>PatisFrance Aamandes Râpées en poudre</i>	<b>100 g</b>
Œufs entiers	100 g

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients à vitesse lente. Laminer à 3 mm et foncer des cercles de taille désirée.

### 2. Ganache cuite

<i>Belcolade Noir Selection</i>	<b>110 g</b>
OU	
<i>Belcolade Lait Caramel</i>	<b>120 g</b>
Crème fraîche ( 35 - 37% m.g.)	200 g
Glucose	40 g
Œufs entiers	80 g
Jaunes d'œufs	20 g

### Préparation

Faire chauffer la crème fraîche et le glucose à 80°C et verser sur le **Noir Selection**. Y ajouter les œufs et le jaunes d'œufs et bien mélanger. Verser dans les pâtes sablées et cuire à 120°C pendant 20 à 30 min.

### 3. Quenelle de crème chantilly vanillé

Crème fraîche	500 g
Sucre	50 g
Gousse de vanille	½

### Préparation

Batte tous les ingrédients ensemble. Dresser dans des moules en silicone en forme de quenelles.