



Tartelette Splash

Une recette originale de Baptiste Blanc Pâtissier formateur à l'[Ecole Valrhona](#)

Pour 30 tartelettes

Ingrédients

Sablé pressé Muscovado café Andoa lactée

- 760 g de streuzel Amandes Eclat d'or Muscovado
- 170 g de couverture Andoa Lactée 39% Bio
- 60 g de praliné fruit craquant 50%
- 7 g de café grains pur Arabica

1. Une fois le streusel cuit et refroidi, le peser et le concasser légèrement. Le mélanger avec le chocolat fondu et le praliné.
2. Broyer les grains de café au moulin à épices et les incorporer dans le sablé pressé.
3. Utiliser directement.

Streuzel Amandes Eclat d'or Muscovado pour "Sablé pressé Muscovado café Andoa lactée "

- 170 g de beurre sec 84%
- 170 g de farine T45
- 170 g d'amande blanchie poudre extra fine Sosa
- 170 g de sucre muscovado Sosa

- 6 g de zeste de citron vert
 - 60 g d'Eclat d'Or
1. Découper le beurre froid en petits cubes. Mélanger au batteur à l'aide de la feuille avec le sucre muscovado, la farine, la poudre d'amandes et les zestes de citron vert.
 2. Ajouter l'Eclat d'Or et mélanger brièvement en veillant à ne pas trop émietter.
 3. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
 4. Cuire à 150°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

Crèmeux Andoa Lactée café

- 240 g de couverture Andoa lactée 39% Bio
 - 2 g de gélatine poudre 220 Bloom Sosa
 - 10 g d'eau d'hydratation
 - 600 g de crème anglaise café de base
1. Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, ajouter, la gélatine préalablement réhydratée. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
 2. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

Crème Anglaise Café de Base pour "Crèmeux Andoa Lactée café"

- 260 g de crème UHT 35%
 - 260 g de lait entier UHT
 - 82 g de café grains pur Arabica
 - 100 g de jaunes d'œufs
 - 50 g de sucre semoule
1. Infuser la veille, les grains de café à froid dans le lait et la crème. Chinoiser l'infusion et compléter en crème si besoin.
Chauffer l'infusion café et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

2. Cuire le tout à la nappe à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

Biscuit muscovado

- 120 g d'amande blanchie poudre extra fine Sosa
- 85 g de sucre muscovado Sosa
- 40 g d'amidon de maïs
- 140 g d'œufs entiers
- 55 g de jaunes d'œufs
- 20 g de dextrose sosa

1. Peser tous les ingrédients.
2. À l'aide d'un batteur muni du fouet, faire monter l'ensemble des ingrédients en vitesse moyenne. Couler le biscuit et cuire au four.

Marmelade mandarine Bio

- 500 g de mandarines
- 150 g de sucre semoule

1. Blanchir les mandarines si besoin.
Tailler les mandarines en brunoise, ajouter le sucre et laisser compoter doucement jusqu'à évaporation du jus, soit une évaporation de 25% de la masse totale.
2. Mixer finement.
3. Gélifier si besoin selon l'utilisation

Ganache montée Waina rhum

- 310 g de crème UHT 35%
- Le zeste d'1 citron jaune
- 30 g de sucre inverti
- 30 g de glucose DE38/40
- 220 g de chocolat Opalys 33%
- 470 g de crème UHT 35%
- 20 g de vieux rhum

- 10 g de jus de gingembre frais
1. Faire chauffer la petite quantité de crème avec les zestes de citron et laisser infuser 10 minutes puis chinoiser.
Ajouter le sucre inverti et le glucose et verser lentement le mélange chaud sur le chocolat fondu en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu, mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter le rhum et le jus de gingembre.
 2. Ajouter la grande quantité de crème froide et mixer de nouveau.
 3. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.

Montage

1. Réaliser la ganache montée, la marmelade de mandarine et le crémeux café andoa lactée. Réaliser le biscuit muscovado, peser 400 g dans un cadre inox de dimension 30 x 40 cm. Déposer sur grille avec une toile siliconée et cuire à 170/180°C environ 10/12 min au four ventilé, réserver.
2. Foisonner la ganache montée, à l'aide d'une poche munie d'une douille n°16, pocher une boule de 32 g de ganache montée sur une toile siliconée et à l'aide d'un compresseur muni d'une soufflette, soufflé le milieu du pochage afin de créer des cavités.
3. À l'aide d'une poche, dresser 8 g environ de marmelade à l'intérieur de ces cavités, surgeler. Réaliser le sablé pressé et déposer 30 g dans des cercles de Ø 7,5 cm.
4. Détailler des disques de biscuit muscovado de 5 cm de diamètre.
À l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°12, pocher 12 g environ de crémeux au fond des tartelettes, déposer le disque de biscuit muscovado pocher à nouveau un anneau de 12 g de crémeux café sur le pourtour du biscuit. Pocher 8 g de marmelade de mandarine au centre du crémeux.
5. Pulvériser la ganache montée avec l'absolu cristal et les déposer sur la tartelette.

Finition

1. Tamiser légèrement de poudre de café les tartelettes et réserver.
2. À l'aide de Chocolat Andoa Lactée pré-cristallisé, pocher des petites pastilles sur feuille et souffler la surface à l'aide d'un compresseur muni d'une soufflette, saupoudrer de poudre de café, laisser cristalliser.