

Gâteaux et desserts au chocolat

Sablé reconstitué au chocolat, compotée de framboises



2h45 **2h** **15 min** **30 min** **566**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Sablé reconstitué

150 g **Beurre**
50 g **Sucre glace**
140 g **Farine**
30 g **Fécule de pomme de terre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Gousse(s) de vanille**
2 g **Sel**
165 g **Chocolat noir**

Compotée de framboises

200 g **Purée de framboises**
120 g **Framboise**
45 g **Sucre semoule**
7 g **Pectine**
2 c. à soupe **Jus de citron**

Ganache montée au chocolat noir

Étape 1

Préparation de la ganache au chocolat

- 1 Remplir une casserole d'eau et la faire chauffer.
- 2 Verser le chocolat dans un saladier pour le faire fondre au bain-marie.
- 3 Mélanger avec une maryse pour faciliter la fonte.
- 4 Lorsque le chocolat est bien fondu, retirer le bain-marie et laisser reposer.
- 5 Verser le glucose dans une casserole.
- 6 Ajouter la trimoline.
- 7 Verser la crème dans la casserole.
- 8 Mélanger au fouet jusqu'à ébullition.
- 9 Lorsque le mélange bout, incorporer la crème chaude dans le chocolat fondu en mélangeant au fouet.
- 10 Mélanger jusqu'à ce que la texture soit bien lisse.
- 11 Incorporer le reste de crème froide dans la ganache tout en fouettant.
- 12 Mixer à l'aider d'un mixeur plongeant.
- 13 Réserver 2 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la pâte sablée

- 1 Mettre le beurre dans la cuve du batteur.
- 2 A l'aide de la feuille du batteur, fouetter le beurre jusqu'à une texture pommade.
- 3 Tamiser la farine et le sucre glace à l'aide d'un chinois au dessus d'une feuille de papier sulfurisé.
- 4 Lorsque le beurre est pommade, incorporer la farine et le sucre dans la cuve du batteur à petite vitesse.
- 5 Ajouter le sel.
- 6 Inciser la gousse de vanille à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Gratter l'intérieur de la gousse avec la lame du couteau.
- 8 Incorporer la vanille dans la préparation du batteur.
- 9 Lorsque le mélange est homogène, incorporer les jaunes d'oeuf.
- 10 Arrêter le batteur et nettoyer la lame à l'aide d'une maryse.
- 11 Eviter de trop travailler la pâte car cela la rendrait élastique.
- 12 Mélanger la pâte à l'aide de la maryse.
- 13 Placer la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- 14 Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 15 Réserver au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.
- 16 Préchauffer le four à 150°C.

120 ml **Crème liquide (fleurette)**

100 g **Chocolat noir**

12 g **Glucose**

12 g **Sucre inverti (trimoline)**

230 g **Crème liquide (fleurette)**

Disque en chocolat

200 g **Chocolat noir**

Étape 3

Préparation de la compotée de framboises

- 1 Verser la purée de framboise dans une casserole.
- 2 Ajouter les framboises entières.
- 3 Verser la moitié du sucre.
- 4 Mélanger le reste du sucre avec la pectine.
- 5 Mettre la casserole sur feu moyen tout en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à une température d'environ 60°C.
- 6 Si vous pouvez plonger votre doigt pendant 3 secondes maximum dans la casserole, c'est que la température avoisine les 60°C.
- 7 Ajouter le mélange pectine et sucre et porter à ébullition.
- 8 Lorsque la préparation bout, arrêter le feu et ajouter un peu de jus de citron.
- 9 Verser la compotée dans un saladier pour arrêter la cuisson.
- 10 Réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.
- 11 Sortir la pâte du réfrigérateur.
- 12 Si la feuille de papier sulfurisé se décolle facilement, c'est que la pâte a suffisamment reposé.
- 13 Enfourner la pâte à 150°C pendant 10 à 15 minutes.
Retirer la pâte du four lorsqu'elle est cuite et laisser

- 14 refroidir.
- 15 Faire chauffer une casserole d'eau.
- 16 Verser le chocolat dans un saladier pour le faire fondre au bain marie.
- 17 Mélanger avec une spatule.
- 18 Retirer le saladier de la casserole lorsque le chocolat est fondu.
- 19 Verser la pâte sablée dans la cuve d'un batteur lorsque celle-ci est froide.
- 20 Concasser la pâte à petite vitesse.
- 21 Lorsque la pâte est émietée, verser le chocolat fondu dans la cuve du batteur.
- 22 Quand le mélange est homogène, arrêter le batteur.
- 23 Placer une casserole d'eau sur le feu.
- 24 Faire fondre 2/3 du chocolat au bain-marie.
- 25 Disposer des cercles à pâtisserie sur une feuille de papier sulfurisé.
- 26 Il est possible de réaliser cette opération en étalant simplement la pâte sans cercle à pâtisserie.
- 27 Verser le mélange dans les cercles à pâtisserie à l'aide d'une cuillère.
- 28 Réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.
- 29 Lorsque le chocolat est bien fondu, placer un thermomètre et attendre que le chocolat atteigne une température entre 45°C et 50°C.
- 30 Retirer le saladier du bain marie et ajouter le reste de chocolat. Mélanger jusqu'à une température de 29°C.
- 31 Remettre le chocolat au bain-marie jusqu'à une température de 32°C.
- 32 Huiler le plan de travail et placer les feuilles de papier plastique dessus.
- 33 Verser le chocolat sur le plastique en formant un bande régulière.
- 34 Placer la deuxième feuille plastique et étaler le chocolat à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 35 Marquer le chocolat avec le cercle à pâtisserie afin de réaliser des décors en chocolat.
- 36 Laisser reposer 15-20 minutes.

Étape 4

Préparation de la sauce framboise

- 1 Mettre le nappage dans un petit mixeur.
- 2 Le nappage peut être réaliser avec de la purée de framboise mixée avec du sucre.
- 3 Ajouter la purée de framboise et mixer.

Étape 5

Dressage

- 1 Remplir une pipette avec la sauce framboise.
- 2 A défaut de pipette, utiliser une cuillère pour réaliser la

- décoration de votre assiette.
- 3 Sortir du réfrigérateur le sablé reconstitué, la purée de framboise et la ganache.
 - 4 Démouler le sablé reconstitué à l'aide d'un couteau d'office.
 - 5 Mettre la ganache dans le bol d'un mixeur.
 - 6 Equiper le batteur d'un fouet et battre en augmentant la vitesse progressivement.
 - 7 Remplir une poche à douille de compotée de framboise.
 - 8 Inciser la poche à douille à l'aide de ciseaux.
 - 9 Réaliser une rosace de compotée de framboise sur le sablé reconstitué.
 - 10 Récupérer un disque de chocolat à l'aide d'une spatule. le placer sur la compotée de framboise.
 - 11 Augmenter le vitesse du batteur.
 - 12 Disposer le sablé sur une assiette à l'aide d'une spatule.
 - 13 Décorer l'assiette à l'aide de la pipette.
 - 14 Couper les framboise en rondelle à l'aide d'un couteau d'office.
 - 15 Arrêter le batteur lorsque la ganache est bien mousseuse.
 - 16 Equiper une poche à douille d'une douille cannelée et remplir la poche de ganache foisonné.
 - 17 Rabattre la poche et coupe l'extrémité à l'aide de ciseaux.
 - 18 Dresser la ganache foisonné sur le sablé reconstitué.
 - 19 Disposer les rondelle de framboise autour du dôme de ganache.
 - 20 Agrémenter le centre de la ganache d'une rondelle de framboise.
 - 21 A défaut de poche à douille, le dressage peut être réaliser à la cuillère.