

- Recette équivalente à la fabrication de 30 tartelettes

TARTE IRISH COFFEE AU MARRON



PÂTE SUCRÉE AU MARRON

Mélangez ensemble la pâte de marrons sucrée, le beurre, le sucre glace et la poudre d'amandes. Incorporez les œufs au mélange et ajoutez la farine, la fleur de sel et la poudre de vanille.

Abaissez la pâte sucrée au marrons à 2 au laminoir pour le fonçage et 5 pour les cubes prévus pour le décor.

PÂTE SUCRÉE MARRON

250 g de beurre
60 g de poudre d'amandes
140 g de sucre glace
0,5 g de vanille en poudre
120 g d'œufs
2 g de fleur de sel
500 g de farine type 55
100 g de pâte de marrons
«IMBERT»

GANACHE CAFÉ

90 g de café en grains
750 g de crème liquide
485 g de chocolat au lait
450 g de chocolat blanc
75 g de pâte de marrons
«IMBERT»
150 g de beurre sec

MOELLEUX MARRON IRISH COFFEE

600 g de pâte de marrons
«IMBERT»
100 g de whisky irlandais
150 g de café expresso très serré
150 g de crème 35%

CHANTILLY MARRON IRISH COFFEE

600 g de moelleux marron irish coffee
250 g de crème 35%
150 g de mascarpone

GANACHE CAFÉ

Concassez les grains de café et faites infuser dans la crème chaude pendant vingt minutes. Filtrez la crème et rectifiez le poids pour atteindre le poids de crème initial. Amenez la crème au café grain à ébullition avec la pâte de marrons et versez-la sur le chocolat blanc et au lait. Emulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant et incorporez le beurre pommade lorsque le mélange atteint 45°C.

MOELLEUX MARRON IRISH COFFEE

Foisonnez tous les ingrédients et réservez au réfrigérateur.

CHANTILLY MARRON IRISH COFFEE

Montez la crème 35% et ajoutez le mascarpone. Incorporez au moelleux marron irish coffee foisonné et réservez au réfrigérateur.

MONTAGE DE LA TARTE

Garnissez le fonds de tarte cuit de moelleux marron irish coffee et recouvrez de ganache au café. Laissez figer au réfrigérateur avant de décorer avec une boule de chantilly marron que vous saupoudrez légèrement de café moulu.

Terminez en déposant quelques cubes de sablé marron et de fines plaquettes de chocolat au lait.

