

## *Black and white*



*Pour une tarte de six personnes*

### **Pâte sucrée :**

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre d'amande  
50g œufs  
250g farine

*Sabler le beurre avec les poudres.  
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.  
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.*

### **Brownie chocolat :**

100g sucre  
50g œufs  
62g beurre  
50g couverture noire  
50g farine  
0.5g fleur de sel  
40g noix de cajou

*Torréfier les noix de cajou.  
Fondre le beurre et le chocolat.  
Monter le sucre et les œufs au ruban.  
Ajouter le beurre et le chocolat fondus puis la farine  
Garnir les fonds crus (2/3 du fond).  
Cuire à 165°C, le temps de cuisson varie selon la taille du produit.*

### Crèmeux Opalys :

110g lait	Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter les jaunes mélangés au sucre.
110g crème	
44g jaunes	Pasteuriser à 85°C, ajouter la couverture et la masse gélatine.
22g sucre	
157g couverture Opalys	Conserver au réfrigérateur pour le montage.
20g masse gélatine	

### Chantilly chocolat :

48g lait	Porter le lait et le sucre à ébullition, verser sur le chocolat et la pâte de cacao et émulsionner. Ajouter la crème froide et mixer. Réserver une nuit au réfrigérateur.
20g sucre	
8g pâte de cacao	Le lendemain, monter à la texture souhaitée.
80g couverture Guanaja	Utiliser directement.
240g crème	

### Velours blanc :

100g couverture ivoire	Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, ajouter le colorant blanc, mixer puis filtrer, pulvériser directement.
100g beurre de cacao	
Qs. colorant blanc	

### Glaçage noir :

55g eau	Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.
111g sucre	Décuire avec le lait concentré.
111g sirop de glucose	Ajouter la couverture, masse gélatine et le colorant puis mixer. Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
74g lait concentré	Fondre le glaçage, utiliser à 35°C.
92g couverture 64%	
56g masse gélatine	
Qs. colorant noir	

## Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, foncer les cercles à tarte carré de 15cm de côté. Déposer sur silpain et garnir un fond de brownie laisser reposer une heure avant cuisson.

Cuire au four à 165°C environ 20 minutes.

Lorsque la tarte est froide, lisser avec le crèmeux Opalys et conserver au réfrigérateur.

Mouler la chantilly en moule « cylindre » de Silikomart, surgeler.

Glacer les  $\frac{3}{4}$  avec le glaçage noir et pulvériser en blanc le dernier quart.

Déposer les cylindre sur la tarte, réaliser un tour avec du crumble poudré or.

