

Tarte au chocolat orangette.



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Chocolat de couverture noir BIO en paquet 2,5 kg CACAO BARRY	0290490
0.15	Sirop de glucose en seau 1 kg DAWN	0133838
10 PCE	Tartelette sablée diam 8,5 cm JEAN	0043794
0.125	Pâte d'orange en pot 440 g SAINTE LUCIE	~
0.2	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
5 PCE	Orange	~
1	Crème liquide	~

Étapes de préparation

- 1 Réaliser une ganache chocolat noire, en chauffant la crème liquide, le glucose et verser le mélange sur le chocolat noir. Laisser refroidir en la travaillant avec une spatule.
- 2 Chauffer les fonds de tartelette sablé à 170°C pendant 5 à 6 minutes pour le croustillant.
- 3 A l'aide d'un pinceau chemiser les fonds de tartelette avec la pâte d'orange puis verser la ganache chocolat dans chaque fond avant la prise de la ganache chocolat.
- 4 Décorer les tartelettes de zestes et de segments d'orange blanchi et confit avec le sucre en poudre.