# LA TARTE CHOCOLAT NOIX DE COCO (COMME à MIAMI)

## La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-coco-chocolat/

Une délicieuse tarte de Miami, à la mousse noix de coco, recouverte de ganache chocolat. Une gourmandise sous les palmiers de Floride

Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Dessert, Tarte,

## Ingrédients

**Pour 1 tarte de 21 cm de diamètre**
*Fond de tarte
180 grammes de Pâte Sucrée Cacao Pour la recette, voir ICI
du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI
30 grammes de Noix de Coco rapée
*Mousse Coco
400 grammes de Mousse à la Noix de Coco Pour la recette, voir ICI
*Ganache Chocolat
100 grammes de Chocolat Noir
90 grammes de Chocolat au Lait
20 grammes de Sucre
50 grammes de Glucose
220 grammes de Crème Liquide Entière 20 Centilitres/200 Millilitres
*Déco
100 grammes de Chocolat Blanc
de la Noix de Coco rapée

**Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre**
*Fond de tarte
132,2 grammes de Pâte Sucrée Cacao Pour la recette, voir ICI
du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI
22 grammes de Noix de Coco rapée
*Mousse Coco
293,8 grammes de Mousse à la Noix de Coco Pour la recette, voir ICI
*Ganache Chocolat

# LA TARTE CHOCOLAT NOIX DE COCO (COMME à MIAMI)

73,4 grammes de Chocolat Noir
66,1 grammes de Chocolat au Lait
14,6 grammes de Sucre
36,7 grammes de Glucose
161,6 grammes de Crème Liquide Entière 14,69 Centilitres/146,91 Millilitres
*Déco
73,4 grammes de Chocolat Blanc
de la Noix de Coco rapée

**Pour 1 tarte de 16 cm de diamètre**

*Fond de tarte
104,4 grammes de Pâte Sucrée Cacao Pour la recette, voir ICI
du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI
17,4 grammes de Noix de Coco rapée
*Mousse Coco
232,1 grammes de Mousse à la Noix de Coco Pour la recette, voir ICI
*Ganache Chocolat
58 grammes de Chocolat Noir
52,2 grammes de Chocolat au Lait
11,6 grammes de Sucre
29 grammes de Glucose
127,7 grammes de Crème Liquide Entière 11,61 Centilitres/116,09 Millilitres
*Déco
58 grammes de Chocolat Blanc
de la Noix de Coco rapée

**Pour 1 tarte de 23 cm de diamètre**

*Fond de tarte
215,9 grammes de Pâte Sucrée Cacao Pour la recette, voir ICI
du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI
35,9 grammes de Noix de Coco rapée
*Mousse Coco
479,8 grammes de Mousse à la Noix de Coco Pour la recette, voir ICI
*Ganache Chocolat
119,9 grammes de Chocolat Noir
107,9 grammes de Chocolat au Lait
23,9 grammes de Sucre
59,9 grammes de Glucose
263,9 grammes de Crème Liquide Entière 23,99 Centilitres/239,91 Millilitres
*Déco
119,9 grammes de Chocolat Blanc
de la Noix de Coco rapée

# LA TARTE CHOCOLAT NOIX DE COCO (COMME à MIAMI)

## Instructions

**La pâte sucrée cacao**

1. Préparer la Pâte Sucrée Cacao (180 g) : La recette est ICI
2. Abaisser entre 2 tapis silicone sur une épaisseur de 0,2 cm ou 2 mm
3. Foncer un cercle à pâtisserie, 21 cm de diamètre, et 3 cm de hauteur
4. Réserver au frais 4 heures
5. On a déjà vu la technique pour foncer et cuire à blanc : voir les détails ICI. Cuire à blanc, c'est à dire cuire la pâte seule
6. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5)
7. Cuire et faire refroidir à température ambiante
8. Badigeonner le fond de tarte de Sirop à 30 Baumé (cela va servir de colle)
9. Coller la Noix de Coco rapée autour du fond de tarte

**La Mousse Coco**

10. Préparer la Mousse à la Noix de Coco (400 g)
11. La recette est ICI
12. Verser la Mousse à la Noix de Coco (400 g) dans le fond de tarte
13. Etaler, à l'aide d'une spatule coudée
14. Envelopper avec du film alimentaire étirable
15. Placer au réfrigérateur, afin de faire figer la mousse, au minimum 2 heures

**La Ganache Chocolat**

16. Pour la ganache, on mélange chocolat noir et chocolat au lait, pour plus de gourmandise
17. Je dois insister sur la qualité du chocolat : j'ai pris du chocolat professionnel Valrhona, qui est essentiel pour la qualité de cette tarte !
18. Placer le Chocolat Noir (100 g) et le Chocolat au Lait (90 g) dans un grand bol
19. Verser la Crème Liquide Entière (220 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres), le Sucre (20 g) et le Glucose (50 g) en casserole
20. Chauffer
21. Verser le liquide chaud dans le bol
22. Laisser fondre sans remuer 2 minutes
23. Mélanger
24. Sortir la tarte du frais
25. Verser la ganache chaude jusqu'au rebord de la tarte
26. Replacer au frais afin de faire figer

**La décoration**

27. Commencer par tempérer le Chocolat Blanc (100 g)
28. Etaler le Chocolat Blanc (100 g) sur une feuille guitare, ou un film Rhodoid, ou sinon un papier

sulfurisé

29. Moudre de la Noix de Coco rapée (afin de la rendre fine)
30. Saupoudrer sur le Chocolat Blanc, encore semi-liquide, afin que la Noix de Coco rapée colle
31. J'utilise des emporte-pièces ronds, on peut également utiliser un couteau pour détailler des formes géométriques
32. Quand le chocolat commence à figer, enfoncer les emporte-pièces
33. Laisser figer à température ambiante, et détailler les cercles, réserver

**Assemblage**

34. Sortir la tarte du frais
35. Enfoncer les cercles chocolat coco