

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. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5)
6. Cuire et faire refroidir à température ambiante
7. Badigeonner le fond de tarte de Sirop à 30 Baumé (cela va servir de colle)
8. Coller la Noix de Coco rapée autour du fond de tarte

La Mousse Coco

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

La Ganache Chocolat

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

La décoration

26. Commencer par tempérer le Chocolat Blanc (100 g)
27. Etaler le Chocolat Blanc (100 g) sur une feuille guitare, ou un film Rhodoid, ou sinon un papier sulfurisé
28. Moudre de la Noix de Coco rapée (afin de la rendre fine)

LA TARTE CHOCOLAT NOIX DE COCO (COMME à MIAMI)

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

Assemblage

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