

# LA TARTE COCO CHOCOLAT (COMME à MIAMI)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tarte-coco-chocolat/>

Une délicieuse tarte de Miami, à la ganache coconut recouverte de ganache chocolat Valrhona.  
Une splendide idée de gourmandise sous le soleil de Floride !

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Tarte,

## Ingrédients

### **Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre**

\*Fond de tarte

540 grammes de Pâte Sucrée Cacao Pour la recette, voir ICI

\*Sablés

100 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*Ganache Coco

150 grammes de Crème de Coco 15 Centilitres/150 Millilitres

50 grammes de Glucose

190 grammes de Chocolat Blanc

50 grammes de Noix de Coco rapée

\*Ganache Chocolat

130 grammes de Crème Liquide Entière 11,82 Centilitres/118,18 Millilitres

50 grammes de Glucose

150 grammes de Chocolat Noir

\*Déco

100 grammes de Chocolat Blanc

### **Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre**

\*Fond de tarte

437,4 grammes de Pâte Sucrée Cacao Pour la recette, voir ICI

\*Sablés

81 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*Ganache Coco

121,5 grammes de Crème de Coco 12,15 Centilitres/121,5 Millilitres

40,5 grammes de Glucose

## LA TARTE COCO CHOCOLAT (COMME à MIAMI)

153,9 grammes de Chocolat Blanc

40,5 grammes de Noix de Coco rapée

\*Ganache Chocolat

105,3 grammes de Crème Liquide Entière 9,57 Centilitres/95,73 Millilitres

40,5 grammes de Glucose

121,5 grammes de Chocolat Noir

\*Déco

81 grammes de Chocolat Blanc

### **Pour 1 tarte de 16 cm de diamètre**

\*Fond de tarte

345,6 grammes de Pâte Sucrée Cacao Pour la recette, voir ICI

\*Sablés

64 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*Ganache Coco

96 grammes de Crème de Coco 9,6 Centilitres/96 Millilitres

32 grammes de Glucose

121,6 grammes de Chocolat Blanc

32 grammes de Noix de Coco rapée

\*Ganache Chocolat

83,2 grammes de Crème Liquide Entière 7,56 Centilitres/75,64 Millilitres

32 grammes de Glucose

96 grammes de Chocolat Noir

\*Déco

64 grammes de Chocolat Blanc

### **Pour 1 tarte de 23 cm de diamètre**

\*Fond de tarte

714,1 grammes de Pâte Sucrée Cacao Pour la recette, voir ICI

\*Sablés

132,2 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*Ganache Coco

198,3 grammes de Crème de Coco 19,83 Centilitres/198,3 Millilitres

66,1 grammes de Glucose

251,2 grammes de Chocolat Blanc

66,1 grammes de Noix de Coco rapée

\*Ganache Chocolat

171,9 grammes de Crème Liquide Entière 15,63 Centilitres/156,27 Millilitres

66,1 grammes de Glucose

198,3 grammes de Chocolat Noir

\*Déco

132,2 grammes de Chocolat Blanc

## LA TARTE COCO CHOCOLAT (COMME à MIAMI)

### Instructions

1. Il faut commencer par réaliser la Pâte Sucrée Cacao (540 g) et la Pâte Sucrée (100 g)
2. Je vous indiqué des proportions : 540 g pour la Pâte Sucrée Cacao et 100 g pour la Pâte Sucrée : en fait, vous verrez qu'il en faut moins (il y aura des chutes), mais je vous conseille plus de quantité que nécessaire, car il faut abaisser, détailler, etc... et c'est plus pratique ainsi

#### La pâte sucrée cacao

3. Préparer la Pâte Sucrée Cacao : La recette est ICI
4. Abaisser entre 2 tapis silicone sur une épaisseur de 0,2 cm ou 2 mm
5. Enfoncer un cercle à pâtisserie, 20 cm de diamètre
6. Enfoncer également un emporte-pièce de 3 cm de diamètre
7. Placer au congélateur

#### La pâte sucrée (blanche)

8. Préparer la Pâte Sucrée : La recette est ICI
9. Abaisser entre 2 tapis silicone sur une épaisseur de 0,2 cm ou 2 mm
10. Enfoncer un emporte-pièce de 3 cm de diamètre
11. Placer au congélateur

#### Après congélation

12. Après 30 minutes de congélation, on peut facilement récupérer les cercles de pâte
13. Découper 1/3 de chaque cercle avec le même emporte-pièce de 3 cm de diamètre
14. Assembler les cercles en alternant les couleurs
15. Couper la base afin d'obtenir une ligne droite
16. Afin d'obtenir un cercle d'au moins 3 cm de hauteur, j'ai superposé 2 cercles à pâtisserie
17. Foncer le cercle à pâtisserie avec les cercles
18. Congeler au moins 1 heure
19. Cuire au four préchauffé à 155 C (Thermostat 5) environ 20 minutes
20. Laisser refroidir puis décercler avec un petit couteau tranchant (opération un peu délicate)

#### La ganache coco

21. Pour la ganache : Chauffer la Crème de Coco (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres) et le Glucose (50 g) au micro-ondes
22. Verser sur le Chocolat Blanc (190 g), attendre 5 minutes, puis remuer à l' aide d' un fouet à main
23. Ajouter la Noix de Coco rapée (50 g), et remuer
24. Verser dans le fond de tarte
25. Congeler

#### Les cercles déco

26. Faire fondre le Chocolat Blanc (100 g) (micro-ondes ou au bain-marie)
27. Couler dans un pochoir avec empreintes de cercles

## LA TARTE COCO CHOCOLAT (COMME à MIAMI)

28. Etaler à l'aide d'une spatule coudée
29. Congeler

### **La ganache Chocolat**

30. Chauffer la Crème Liquide Entière (130 g ou 11,82 Centilitres/118,18 Millilitres) et le Glucose (50 g) au micro-ondes
31. Verser sur le Chocolat Noir (150 g), attendre 5 minutes
32. Emulsionner à l'aide d'un fouet à main
33. Sortir la tarte du congélateur
34. Verser la ganache
35. Etaler à l'aide d'une spatule coudée
36. Déposer et enfoncer légèrement les cercles de chocolat congelés