



**Réalisé avec :**  
Blond DULCEY 32 %  
Praliné 50 %



# TARTELETTE DULCEY ABRICOT

Une création  
de l'Ecole Gourmet  
Cité du Chocolat Valrhona

## PÂTE SABLÉE AMANDES

---

120 g de beurre pommade  
2 g de sel fin  
80 g de sucre glace  
30 g de poudre d'amandes  
1 œuf entier  
60 g de farine  
180 g de farine

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf et les 60 g de farine.

Dès que le mélange est homogène, ajouter les 180 g de farine restant de façon très rapide.  
Etaler entre 2 feuilles de plastique ou de papier sulfurisé et réserver au réfrigérateur.

## CONFIT D'ABRICOT

---

215g de pulpe d'abricot	10 g de sucre semoule
30 g de sucre semoule	4 g de pectine NH
10 g de glucose	10 g jus citron vert
	½ gousse de vanille

Tiédifier la pulpe et la gousse de vanille grattée avec le glucose, puis ajouter le mélange sucre semoule + pectine.

Donner un léger bouillon, ajouter le jus de citron.

Verser directement dans les fonds des verrines.

Réserver au réfrigérateur.

## NAMELAKA DULCEY

---

100 g de lait entier	185 g de chocolat Blond DULCEY 32 %
5 g de glucose	200 g de crème entière liquide
2.5 g de gélatine	

Fondre le chocolat\*. Porter le lait à ébullition avec le glucose. Ajouter la gélatine trempée et essorée. Verser délicatement 1/3 de ce mélange chaud au centre du chocolat, préalablement fondu, en décrivant de petits cercles à l'aide d'une spatule. Mélanger énergiquement pour créer un noyau élastique et brillant. Répéter cette opération 2 fois. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange.

Ajouter à cette préparation les 200g de crème entière liquide et froide. Mixer quelques secondes.

Le chocolat peut être fondu au bain-marie ou au micro-ondes.

- au bain-marie : retirer la casserole du feu et remuer sans cesse le chocolat pour une fonte homogène.

- au micro-ondes : utiliser votre micro-ondes à 400W maximum afin de ne pas brûler le chocolat.

Important : ne jamais rajouter d'eau dans le chocolat.

## **ROSE DES SABLES DULCEY**

---

165 g de praliné

90 g de chocolat blond DULCEY 32%

40 g de Corn Flakes

Fondre le chocolat à 45/50°C et l'ajouter au praliné. Bien mélanger. Ajouter les Corn Flakes. A l'aide d'une cuillère, former des petites roses des sables qui serviront au décor des tartes.

## **MONTAGE**

Verser le namelaka DULCEY et le confit d'abricot dans un moule en silicone demi-sphère puis le placer au congélateur pendant plusieurs heures. Démouler encore congelés sur les fonds de pâte sablée et ajouter des morceaux de roses des sables.

---