

Le cracahuète



Personnes :

8



Préparation :

Sur 3 jours



Repos :

Congélation : 12h

Réfrigération : 6h



Cuisson :

Température : 180°C

Temps : 20 min.

Matériel spécifique

Cercle à tarte Ø 20 cm - H 2 cm

Moule type Silikomart Eclipse Ø 18 cm

Liste des préparations

- ✓ Pâte sucrée
- ✓ Praliné à la cacahuète
- ✓ Caramel au beurre salé
- ✓ Ganache montée à la cacahuète
- ✓ Crémeux au chocolat
- ✓ Croustillant
- ✓ Glaçage miroir



Gâteau Signature

Les étapes

J - 3

- 🌀 **Réalisation de la pâte sucrée** Page 3
Réserver au réfrigérateur minimum 6h
- 🌀 **Réalisation du praliné à la cacahuète** Page 4
Réserver à température ambiante et à l'abri de la lumière
- 🌀 **Réalisation du caramel au beurre salé** Page 5
Réserver au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation de la ganache** Page 5
Réserver au réfrigérateur

J - 2

- 🌀 **Suite de la ganache montée** Page 5
- 🌀 **Réalisation du dôme** Page 5
Réserver au congélateur
- 🌀 **Fonçage de la pâte sucrée** Page 3
Réserver au réfrigérateur minimum 6h

J - 1

- 🌀 **Cuisson du fond de tarte** Page 3
20-25 min. à 175°C
- 🌀 **Réalisation du crémeux au chocolat** Page 6
Repos 30 min à température ambiante
- 🌀 **Préparation du fond de tarte (caramel + chocolat)** Page 7
Réserver au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation du croustillant à la cacahuète** Page 6
- 🌀 **Suite de la réalisation du dôme** Page 7
Réserver au congélateur

Jour J

- 🌀 **Réalisation du glaçage miroir** Page 7
- 🌀 **Montage final**
Réserver au réfrigérateur minimum 4h

Le fond de tarte

Voir le tuto de la pâte sucrée pour plus de détails.

Ingredients

- 150 g de beurre
- 95 g de sucre glace
- 1 g de fleur de sel
- 1 pincée de vanille en poudre
- 30 g de poudre d'amandes
- 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- 250 g de farine T55

- o Sortir du réfrigérateur le beurre 30 minutes à 1 heure (suivant la température de votre habitation) avant de commencer.
- o Placer 150 g de beurre dans la cuve du robot équipé de la feuille, et malaxer-le pour le rendre homogène, puis incorporer 95 g sucre glace.
- o Ajouter ensuite 30 g de poudre d'amandes, mélanger un peu puis ajouter la vanille, la fleur de sel et 1 gros œuf entier et battu.
- o Mélanger un peu et finir par 250 g de farine T55.
- o Ne pas trop mélanger à partir de l'ajout de la farine afin de ne pas trop la corser, ceci évitera qu'elle retombe à la cuisson.
- o Laisser reposer la pâte une nuit au frigo, filmer au contact avec du film alimentaire.
- o Coller 1 à 2 bandelettes sur le cercle beurré puis y déposer la base (passer rapidement un pinceau humidifié pour coller le tout). C'est pour moi la meilleure méthode niveau résultat après cuisson.
- o L'idéal pour la pâte est d'arriver à une abaisse comprise entre 2 et 3 mm d'épaisseur.
- o Laisser le cercle foncé une nuit au frigo avant cuisson à 175°C pendant 15 min environ.
- o La pâte doit être cuite pendant 15-20 min (elle doit avoir une couleur dorée).
- o Une fois sortie du four, saupoudrer-la de beurre de cacao pour l'imperméabiliser.



Le praliné à la cacahuète

Ingrédients

- ☑ 500 g de cacahuètes torréfiées
- ☑ 350 g de sucre en poudre
- ☑ 75 g d'eau
- ☑ 1 g de poudre de vanille
- ☑ 2 g de fleur de sel

- Torréfier les cacahuètes 20-25 min. (si blanches) ou 10 min. (si grillées) au four à 180°C puis les réserver.
- Porter à ébullition l'eau + sucre sur feu moyen.
- A 121°C et en dehors du feu, verser 450 g de cacahuètes sur le sucre liquide (50 g de cacahuètes doivent être mis de côté).
- Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre. En fait le sucre masse, c'est à dire qu'il se cristallise de nouveau ! Remettre ce mélange sur feu moyen, et ne cesser plus de mélanger (à l'aide d'une cuillère en bois de préférence) pendant 15-20 minutes. Peu à peu, mais cela prend un certain temps, le sucre va de nouveau se liquéfier et caraméliser.
- Arrêter lorsque le caramel atteint une couleur blond foncé et qu'il n'y ait plus de traces blanchâtres. Si vous insistez de trop vous risquez de renforcer l'amertume.
- Étaler sur un tapis silicone et laisser refroidir à température ambiante (>2h).
- Mixer ensuite à l'aide d'un robot jusqu'à la consistance souhaitée.
- Ajouter la fleur de sel et la vanille (optionnel).
- Le praliné se conserve plusieurs mois dans une boîte hermétique à l'abri de la lumière et à température ambiante.



Ingrédients

- ☑ 95 g de sucre en poudre
- ☑ 100+50 g de sirop de glucose
- ☑ 50 g de lait
- ☑ 2 g de poudre de vanille
- ☑ 200 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 2 g de fleur de sel
- ☑ 70 g de beurre demi-sel

Le caramel au beurre salé

- Dans une casserole, faire bouillir
 - la crème (200 g),
 - le lait (50 g),
 - le glucose (50 g),
 - la vanille
 - et la fleur de sel.
- Puis dans une autre casserole, faire cuire sur feu moyen jusqu'à 185°C.
 - le sucre (95 g)
 - et le glucose (100 g)
- Verser la crème chaude sur le caramel en fouettant sans cesse (sur feu très doux).
- Faire cuire jusqu'à 105°C puis passer au chinois.
- Ajouter le beurre (70 g) lorsque le caramel atteint 70°C, mixer.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.



Ingrédients

- ☑ 3 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 18 g d'eau
- ☑ 40 g de cacahuètes torréfiées
- ☑ 150 g de lait entier
- ☑ 80 g de praliné cacahuète
- ☑ 215 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 50 g de chocolat blanc (ivoire)

La ganache montée à la cacahuète

- Faire gonfler la gélatine (3 g) dans de l'eau froide (18 g).
- Hacher grossièrement les 50 g de cacahuètes mises de côté.
- Faire bouillir sur feu moyen le lait (150 g).
- Dès ébullition, ajouter les cacahuètes hachées (40 g) puis laisser infuser au 30 min. à 1h.
- Passer le lait au chinois et s'assurer qu'il y a bien 125 gr de lait, si cela n'est pas le cas, faire le complément.
- Puis le remettre à chauffer.
- En parallèle, faire fondre le chocolat blanc (50 g) au micro-onde par tranche de 40 sec.
- Verser le lait bouillant sur le chocolat blanc fondu pour réaliser une émulsion (en 3 fois).
- Puis incorporer la gélatine ramollie et mixer.
- Ajouter le praliné de cacahuètes (80 g) et la crème liquide (215 g).
- Mixer, filmer au contact et réserver une nuit si possible au réfrigérateur.
- Le lendemain monter la crème à l'aide du robot (fouet) mais pas trop ferme pour éviter les bulles d'air lorsque vous allez la verser dans le moule. (2 cm d'épaisseur maximum !)
- Placer le moule au congélateur (idéal 1 nuit).



Ingrédients

- ☑ 72 g de lait entier
- ☑ 145 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 20 g de sirop de glucose
- ☑ 26 g de jaune d'œuf (x2)
- ☑ 112 g de chocolat noir

Le crémeux au chocolat

- Faire chauffer le sirop de glucose (20 g) au micro-onde, juste assez pour qu'il devienne liquide.
- Dans un cul de poule, ajouter au sirop de glucose les jaunes d'œufs (26 g) puis émulsionner (faire blanchir).
- Verser le lait (72 g) et la crème (145 g) dans une casserole et porter à faible ébullition.
- Puis verser en plusieurs fois le lait/crème sur les jaunes d'œufs, bien émulsionner.
- Remettre à chauffer sur feu moyen cette préparation jusqu'à 82°C tout en remuant. (crème anglaise)
- Hors du feu, verser la crème anglaise sur le chocolat noir (112 g) et attendre 3-4 min. avant de mélanger jusqu'à obtenir une crème au chocolat homogène et onctueuse.
- Finir au mixeur plongeant pour rendre le crémeux bien lisse et brillant.
- Débarrasser le crémeux dans une poche à douille et laisser tiédir.



Ingrédients

- ☑ 15 g de chocolat au lait
- ☑ 60 g de praliné cacahuète
- ☑ 30 g de crêpes dentelles

Le croustillant à la cacahuète

- Faire fondre le chocolat (15 g) au micro-onde.
- Ajouter le praliné à la cacahuète (60 g) puis les crêpes dentelles (30 g) écrasées.
- Sortir le disque de ganache du congélateur, puis étaler le croustillant sur l'ensemble de la surface.
- Remettre le tout au congélateur.



Ingrédients

- ☑ 210 g de sucre en poudre
- ☑ 75 g de glucose
- ☑ 105 g d'eau
- ☑ 75 g de cacao (100%)
- ☑ 195 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 12 g de gélatine (6 feuilles 200 blooms)

Le glaçage au cacao

- Mettre la gélatine (6 feuilles) dans un récipient rempli d'eau froide afin qu'elle ramollisse.
 - Tamiser le cacao (75 g) dans un cul-de-poule.
 - Dans une casserole, mettre :
 - l'eau (105 g),
 - le sucre (210 g),
 - le glucose (75 g)
- et porter à ébullition. (103°C)
- Stopper la cuisson, ajouter le cacao tamisé et mélanger doucement avec une maryse.
 - Faire chauffer la crème liquide (195 g) au micro-onde.
 - Ajouter la gélatine essorée (attention à ce que la crème ne fasse pas plus de 60°C). Mélanger pour la dissoudre complètement.
 - Verser la crème sur la préparation au chocolat et mélanger délicatement.
 - Transvaser le glaçage dans un récipient étroit et mixer à l'aide d'un mixeur plongeur pendant 4-5 minutes en faisant attention de ne pas y incorporer d'air.
 - Passer le tout au chinois et filmer au contact jusqu'à utilisation. (il faut compter 45 min. à 1h).
 - La température d'utilisation sera de 33-35°C.



Le montage du cracahuète

✓ LA VEILLE :

- A l'aide d'une poche à douille, garnir le fond de la tarte avec le caramel onctueux sur une épaisseur de 2-3 mm, puis placer qq morceaux de cacahuètes.
- A l'aide d'une autre poche à douille, remplir l'intégralité de la tarte avec le crémeux au chocolat.
- Filmer au contact et placez la tarte au frais au minimum 6h.

✓ LE LENDEMAIN :

- Réaliser le glaçage au cacao.
- Lorsqu'il est aux alentours de 35°C, le verser sur le disque de ganache qui vient de sortir du congélateur.
- A l'aide de 2 fourchettes, déposer enfin votre disque glacé sur la tarte au chocolat.
- Décorer le tour de la tarte à l'aide de cacahuètes concassées ou de gruau de cacao par exemple.

❖ Le fond de tarte :

Pour éviter que la pâte ne gonfle ou que les rebords ne retombent lors de la cuisson, il faut absolument utiliser un tapis silicone microperforé ainsi qu'un cercle à tarte microperforé. => La vapeur générée lors de la cuisson doit pouvoir s'échapper par le dessous !

Il faut aussi absolument respecter les temps de repos. Pour ma part, je réalise ma pâte le matin, je la fonce le soir et je la cuis le lendemain matin.

Je vous conseille aussi lors de la cuisson, vers les 13 minutes (la pâte doit s'être décollée du cercle), de sortir la pâte du four, la laisser refroidir 5-10 min pour qu'elle durcisse, d'enlever le cercle et de la badigeonner avec le mélange d'un jaune d'œuf + 3-4 g de crème liquide. Puis la remettre au four jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.

❖ Le praliné à la cacahuète : (référence vidéo = 00:46)

La méthode que j'utilise est assez longue et fastidieuse. Vous pouvez être beaucoup plus rapide ! En réalisant un caramel à sec (en faisant fondre en plusieurs fois les 350 g de sucre). Versez le caramel sur les cacahuètes torréfiées et attendez que l'ensemble durcisse avant de passer à l'étape du mixage.

Vous pouvez aussi remplacer les cacahuètes par des noix de pécan, des noisettes, des amandes, l'essentiel est de se faire plaisir

❖ Le glaçage miroir au cacao : (référence vidéo = 24:04)

Il est possible de préparer son glaçage la veille. A vrai dire, je n'ai jamais vraiment vu de différence entre une préparation la veille et une préparation le jour de son application. Il faudra le réchauffer soit au micro-onde, soit au bain marie sans dépasser les 40°C. Le remixer et le passer au chinois. Attendre qu'il redescende entre 33 et 35°C avant de l'appliquer.

Je conseille très fortement d'utiliser un mixeur plongeant Bamix qui a la particularité d'éviter de faire des bulles.

Je préfère de loin ce type de glaçage que celui de Bellouet, puisqu'il est beaucoup moins sucré et a un vrai goût de chocolat. Frédéric Bau qui n'a pas pour habitude d'aimer les glaçages au cacao, l'a trouvé très bon !!!