



TARTELETTE BANANE- CHOCOLAT

*Chocolâte & banana tartllet*

---

**JEAN-SEBASTIEN CLAPIE**

Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel  
Tokyo - JAPON





## TARTELETTE BANANE-CHOCOLAT

### *Chocolâte & banana tartlèt*

Pour 25 personnes :

#### Pour la ganache banane :

100 g purée de banane SICOLY® 41 g chocolate Zéphyr caramel  
50 g crème liquide 16 g mascarpone  
2 g gélatine

#### Procédé :

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Porter la purée de banane SICOLY® à température ambiante.

Chauffer la crème et ajouter la gélatine préalablement égouttée. Verser ce mélange sur le chocolat puis mélanger pour réaliser la ganache. Ajouter la purée de banane et le mascarpone.

Passer la préparation et verser dans des fonds de mini-tartelettes jusqu'à mi-hauteur.

Une fois le mélange pris, ajouter un peu de purée de banane dans le reste du fond de tartelette.

#### Pour les noisettes caramélisées :

1500 g noisettes torréfiées  
450 g sucre semoule  
135 g eau

#### Procédé :

Dans un cul de poule en cuivre, chauffer l'eau et le sucre à 118°C.

Ajouter les noisettes torréfiées chaudes. Une fois les noisettes caramélisées, les débarrasser sur un Silpat® et séparer les noisettes une à une.

#### MONTAGE ET FINITIONS :

Verser la ganache banane jusqu'à mi-hauteur de fonds de tartelette chocolat.

Une fois la préparation prise, rajouter la purée de banane jusqu'à hauteur.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant 30 min.

Décorer en parsemant d'amandes en dés torréfiées et d'une noisette caramélisée.

Serves 25 people :

#### For the banana ganache :

100 g SICOLY® banana purée 41 g Zéphyr caramel chocolate  
50 g liquid cream 16 g mascarpone  
2 g gelatin

#### Method :

- Soak gelatin in cold water. Melt chocolate. Bring SICOLY® banana purée to room temperature.
- Heat cream and drained gelatin. Pour onto chocolate and mix to prepare the ganache. Add banana purée and mascarpone.
- Sieve the mixture and pipe halfway into mini-tartlets bases.
- Once settled, add banana purée up to the edge of the tartlet base.

#### For the caramelized hazelnuts :

1500 g roasted hazelnuts  
450 g caster sugar  
135 g water

#### Method :

- In a copper bowl, eat water and sugar at 118°C.
- Add hot roasted hazelnuts. Once the hazelnuts caramelized, discard onto a Silpat® baking mat and separate each hazelnut.

#### ASSEMBLY AND FINISHES :

- Pipe banana ganache halfway of chocolate mini-tartlet moulds. Once settled, add banana purée up to the edge.
- Leave to set in the fridge for about 30 minutes.
- Decorate sprinkling some diced roasted almonds and finish off with a caramelized hazelnut.