

Number Cake – Version Tarte !



Hello les Gourmands !

Après quelques jours d'absence me voici de retour pour une nouveauté.

La « Tarte chiffre », une douceur toute en couleur.

Comme d'hab je vais d'abords vous raconter un peu son histoire à cette Damoiselle ☐.

Premièrement, oui je sais j'ai fait mon « mouton » ☐ car j'ai suivi la mode du Number Cake. Pour les non bilingues : le « gâteau chiffre » que l'on voit à tord et à travers sur les réseaux sociaux.

Mais moi je suis comme ça, j'aime la créativité, l'originalité, mais j'aime aussi tenter les nouveautés qui font la une ... comme tout le monde quoi !

Bon bref tout ça pour dire que même si cette tarte est bien connue de tous, c'est MA recette de tarte de la mort qui tue... alors quand même ça vaut le coup d'oeil ☺ !



Vous l'aurez donc compris le principe de cette pâtisserie est de réaliser un gâteau, ou tarte, aux fruits en lui donnant la forme d'un chiffre. C'est coloré, c'est visuel et c'est ludique, tout ce que j'aime ♥.

Pour cette tarte j'ai fait le mélange de toutes mes recettes chouchoutes ☐, la pâte brisée sucrée, la ganache montée chocolat, la crème mousseline et des fruits rouges☐.



Mais au fait je ne vous ai toujours pas dit pourquoi j'ai réalisé ce 33 !

Ce n'est pas pour le département de la Gironde où nous étions en vacances, non non ! Ni parce que je vous un culte à ce chiffre, non, bref vous l'aurez compris nous étions d'anniversaire.

Mr Pépito prenant une année supplémentaire, comme nous tous d'ailleurs ☐, ce dernier s'est vu honoré d'une fête surprise fichtrement bien organisée par sa bien-aimée.

C'est meugnon n'est ce pas ?


Et pour l'aider dans les préparatifs je me suis proposée pour la confection du dessert, en partant des goûts de Mr Pépito of course.

Et voilà j'avais en commande une tarte ... j'ai gambergé et proposé une tarte chiffre. Fallait marquer le coup de la surprise par une surprise nan ? ☐



Préparation :

☐ 1 gabarit de chiffre ([ici](#))

☐  : 20min & un peu de patience

prévoir de réaliser la pâte et les crèmes la veille.



: 180°

Ingrédients :

Pour la pâte

- * 200g de farine
- * 100g de beurre demi-sel
- * 1 jaune d'oeuf
 - * 50g d'eau
 - * 25g de sucre

1) Versez la farine dans un bol ou dans votre robot, ajoutez le beurre froid coupé en dés et mélangez du bout des doigts (ou à la feuille) jusqu'à obtenir une texture de sable. Ajoutez ensuite le jaune d'oeuf, le sel et l'eau, mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Fraisez la pâte deux fois : étalez-la avec la paume de votre main sur un plan de travail fariné avant de la remettre en boule. Filmez et laissez reposer au frigo, idéalement une nuit, minimum 4h.

Réaliser 2 fois cette pâte pour un chiffre double.

Selon la farine que vous utilisez vous aurez plus ou moins besoin de la totalité des 50g d'eau. N'hésitez pas à ajuster.

2) Le lendemain reprenez votre pâte à tarte, étalez-la sur un plan de travail fariné jusqu'à obtenir une épaisseur de 1,5cm. La pâte doit être ni trop fine ni trop épaisse pour être suffisamment solide au montage et agréable à la dégustation. Découpez le chiffre de votre souhait 2 fois, ou bien 4 si vous avez un chiffre double et piquez chaque pâte pour éviter qu'elles ne gonflent à la cuisson. Déposez les chiffres sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et remettez au frigo pour 10 minutes. Pendant ce temps faites préchauffer votre four à 180° dans lequel vous ferez cuire les chiffres environ 20 minutes.



3) Une fois vos pâtes chiffre refroidies retournez-les, cela vous permettra d'avoir une surface plus plane. Chablonnez de chocolat blanc pour protéger votre pâte des différentes crèmes qui pourrait l'humidifier. Faites fondre environ 100g de chocolat blanc que vous étalez au pinceau.

Version 1 – Ingrédients :

Pour la crème mousseline

- * 400g de crème pâtissière
- * 75g de beurre doux mou

Réalisez une crème pâtissière comme [ici](#) ☐ !!

Une fois refroidie totalement, fouettez la crème pâtissière 3 à 5 minutes. Tout en continuant de fouetter ajoutez le beurre mou petit à petit jusqu'à obtenir une masse plutôt homogène. Disposez en poche à douille et pochez joliment sur vos chiffres.



Version 2 – Ingrédients :

Pour la ganache montée chocolat

- * 300g de chocolat noir
- * 300ml de crème entière liquide
- * 20g de beurre

Faites fondre au bain marie ou au micro-ondes le chocolat et

la crème jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Mélangez de temps en temps pour lisser la préparation. Hors du feu ajoutez le beurre froid coupé en dés et mélangez bien à nouveau.

Laisser refroidir la ganache minimum 4h au frigo, idéalement 1 nuit !

Une fois refroidie fouettez votre ganache quelques minutes pour qu'elle devienne plus mousseuse ... attention cela va très vite ! Mettez en poche à douille et pochez-la sur vos pâtes.



Dernière étape le montage des fruits ... j'ai utilisé des fraises [], des framboises, des cerises [], des groseilles, des myrtilles ainsi que de la menthe fraîche pour décorer !

Je n'ai pas de conseils particuliers pour cette étape mis à part de ne pas trop surcharger votre tarte, laissez libre court à votre créativité.

Pour monter un chiffre sur l'autre ajoutez un peu de ganache sur les fruits de la première couche pour que la pâte de la seconde couche adhère et colle ☐.

