

Café gourmand noisette façon Bueno  
Pour 140 cafés gourmands



## 1. **POUR LA RÉALISATION DES TIRAMISU**

### **Crumble cacao**

200 g de **Cookies ancel**  
40 g de beurre  
10 g de cacao en poudre

### **Crème pour Tiramisu**

250 g de mascarpone  
50 g de cassonade  
60 g de jaunes d'œufs  
5 cl de liqueur Amaretto  
90 g blancs d'œufs

### **Crèmeux noisette façon Bueno**

400 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble.  
Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur puis

cuire environ 10 minutes à 180°C en four ventilé ou 15 minutes en four à sole. Laisser refroidir complètement avant utilisation.

Mélanger la mascarpone avec la cassonade, les jaunes d'œufs et la liqueur. Monter les blancs en neige puis les incorporer progressivement au premier mélange.

## 2. **MONTAGE DES VERRINES**

Déposer du crumble cacao dans le fond des verrines. Dresser de la crème de tiramisu, lisser à ras puis laisser figer au réfrigérateur au moins 2 heures. À la poche à douille cannelée, déposer une pointe de crèmeux noisette façon Bueno puis parsemer d'éclats de noisettes caramélisées.

## 3. **POUR LA RÉALISATION DES TARTELETTES**

### **Pâte sucrée**

125 g de beurre en pommade  
125 g de sucre glace  
50 g d'œufs  
10 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**  
250 g de farine

### **Crèmeux noisette façon Bueno**

600 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

### **Noisettes caramélisées**

40 noisettes émondées  
40 g de sucre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur puis foncer les moules à tartelettes mignardises. Démouler tiède.

Caraméliser les noisettes avec le sucre puis ajouter un filet d'huile afin de les séparer. Laisser refroidir sur papier cuisson.

## 4. **MONTAGE DES TARTELETTES**

Garnier les fonds de tartelettes à la poche à douille cannelée puis déposer une noisette caramélisée sur chacune.

## 5. **POUR LA RÉALISATION DES MACARONS**

## **Coques de macaron**

660 g de sucre glace  
660 g de poudre d'amandes  
225 g de blancs d'œufs (1)  
240 g de blancs d'œufs (2)  
660 g de sucre semoule  
165 g d'eau  
50 g de noisettes hachées

## **Crèmeux noisette façon Bueno**

500 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Dans un récipient, tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes puis incorporer les blancs d'œufs (1) en remuant assez énergiquement à l'aide d'une spatule. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, fouettez les blancs d'œufs (2) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Dans une casserole, mélanger le sucre semoule et l'eau, puis chauffer jusqu'à 121 degrés. Verser le mélange eau-sucre sur les blancs d'œufs, puis continuer à fouetter à vitesse rapide jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement le mélange eau-sucre-blancs d'œuf au mélange sucre glace-poudre d'amandes- blancs d'œufs puis énergiquement jusqu'à former un ruban bien lisse. Dresser les coques de 3,5 cm sur plaques recouvertes d'un tapis de cuisson. Parsemer les noisettes hachées sur la moitié des coques puis cuire environ 12 minutes à 150°C en four ventilé, tirage ouvert. Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

## **6. GARNISSAGE DES MACARONS**

Garnir les macarons de crèmeux noisette façon Bueno en utilisant une coque de chaque par macaron.