Café gourmand noisette façon Bueno
Pour !40 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

Crémeux noisette façon Bueno

400 g de **Crémeux 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 crémeux 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

Crémeux noisette façon Bueno

600 g de **Crémeux 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

Crémeux noisette façon Bueno

500 g de **Crémeux 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 crémeux noisette façon Bueno en utilisant une coque de chaque par macaron.