

Cake noisette façon Bueno  
Pour 4 cakes à insert Silikomart Kyoto



## 1. **MASSE À CAKE**

300 g de beurre pommade  
130 g de sucre  
170 g de cassonade  
260 g de noisettes en poudre torréfiées  
2 g de sel  
300 g d'œufs  
100 g de lait entier  
375 g de farine  
11 g de **Baking Powder ancel**

Émulsionner au batteur, à la feuille, le beurre, les sucres, la poudre de noisette, le sel et les œufs, en les incorporant progressivement. Ajouter le lait suivi de la farine tamisée avec la levure chimique. Répartir dans les moules graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 25 minutes à 160°C. Laisser refroidir les cakes avant de les fourrer.

## 2. **INSERT CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

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

### 3. **GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT**

1000 g de **Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.

### 4. **MONTAGE & FINITION**

À l'aide d'une poche, garnir les cakes de crémeux noisette façon Bueno. Glacer les cakes avec le glaçage façon Rocher. Une fois le glaçage figé, dresser le crémeux noisette façon Bueno à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré. Décorer de noisettes torréfiées.