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 **Crémeux 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.