

Cake noisette

Pour 4 cakes (Moule Silikomart Kyoto 800 53.005.20.0165)



1. **CAKE**

180 g de noisettes hachées
450 g de beurre
300 g de poudre de noisette
165 g de farine
405 g de sucre glace
375 g de blancs d'œufs
15 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**
7.5 g de **Baking Powder ancel**
180 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Dans une casserole, réaliser un beurre noisette et le laisser refroidir sur le coin de table.
Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Remplir les moules à cake préalablement graissés avec **l'Agent de démoulage Ouragan ancel**.
Cuire environ 55 minutes à 170°C en four ventilé.

2. **GIANDUJA NOISETTE**

200 g de chocolat de couverture lait
200 g de sucre glace
200 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Dans un cul de poule, au micro-ondes, faire fondre le chocolat de couverture lait, puis ajouter ensuite le sucre glace et la pâte de noisette.

3. **CRÉMEUX NOISETTE**

200 g de crème liquide à 30% de M.G.
70 g de sucre
150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
3 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**
15 g d'eau

Dans une casserole, porter la crème et le sucre à ébullition.
Retirer la casserole du feu, ajouter la pâte de noisette et la gélatine préalablement hydratée, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réserver au frais.

4. **GLAÇAGE ROCHER**

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

5. **MONTAGE ET FINITION**

À l'aide d'une poche, remplir l'espace créé par le tube du moule de crémeux à la noisette d'Italie.
À l'aide de la spatule, répartir le gianduja sur le dessus des cakes de façon homogène.
Faire fondre le glaçage à 40°C, puis glacer les cakes.
Décorer enfin avec des éclats de noisettes.