

Dômes Vanille Noisette façon Bueno
Pour environ !24 dômes de 8 cm



1. **POUR LES BROWNIES (CADRE DE 40X60 CM) :**

750 g de **Brownie tout Chocolat ancel**
225 g d'œufs
280 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler la masse sur un tapis de cuisson à bord puis cuire environ 10 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Détailler les fonds de 7,5 cm de ø.

2. **INSERT CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

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

24 noisettes torréfiées

Mouler les boules en moule silicone de 25 mm de \varnothing en insérant une noisette torréfiée au centre de chaque boule.

3. **BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS**

150 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**

225 g d'eau tempérée

30 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

750 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. **DÉCOR VELOURS BRUN**

1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

5. **MONTAGE & FINITION**

Remplir les dômes de mousse bavaroise à la vanille Tahitensis à mi-hauteur puis déposer les inserts en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de mousse bavaroise puis déposer les fonds de brownie au chocolat. Surgeler puis démouler. Appliquer le décor velours brun à une distance d'environ 20 cm. Dresser une rosace de crémeux noisette façon Bueno sur chaque dôme puis déposer une noisette torréfiée caramélisée.