Eclat de Noisette d’Italie
Recette pour !10 desserts



1. ***INFUSION DE NOISETTE***

42 g de noisettes entières
257 g de lait entier
1 g de noix de muscade

Placer les noisettes au four et les torréfier pendant 10 minutes à 170°C. Ajouter le lait et la poudre de noix de muscade, puis couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes. Mixer puis passer au tamis.

2. ***BASE DE CRÈME À LA NOISETTE***

160 g d’infusion de noisette
3 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé**
12 g d’eau froide
28 g de jaunes d’œufs
1 g de pectine NH
16 g de fécule de maïs
55 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**
14 g de beurre

11 g de sucre semoule

Dans une casserole, chauffer l'infusion de noisette. Hydrater la gélatine avec de l'eau froide pendant 15 minutes. Dans un cul-de-poule, mélanger les jaunes d'œufs, la pectine NH et la fécule de maïs, puis verser l'infusion de noisette dessus en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole, puis pasteuriser la crème de noisette. Ajouter ensuite la pâte de noisette et le sucre, puis le beurre et enfin la gélatine hydratée.

3. ***CRÈME DE NOISETTE***

30 g de blancs d'œufs
20 g de sirop de glucose
20 g de trimoline
270 g de base de crème à la noisette
160 g de crème fouettée
QS de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Réaliser une base de meringue en montant les blancs d'œufs et en versant un sirop de sucre chaud. Mélanger, puis incorporer progressivement cette meringue dans la base de crème à la noisette, puis ajouter la crème fouettée. Étaler une fine couche de pâte de noisette puis la préparation dans un moule en silicone en forme d'anneau et placer au surgélateur.

4. ***OPALINE À LA NOISETTE***

250 g de fondant
167 g de glucose
61 g de chocolat au lait 40%
22 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Dans une casserole, chauffer les sucres jusqu'à 155C, puis ajouter le chocolat et la pâte de noisette et mélanger hors du feu. Étaler la préparation sur une feuille de silicone et laisser refroidir. Mixer la base d'opaline jusqu'à obtenir une poudre très fine, puis la conserver dans un sac sous vide. Saupoudrer la poudre à l'aide d'un tamis en formant de petites formes de feuilles, puis faire fondre au four à 230C (ventilation 2) avant de mettre en forme sur un moule feuille en silicone.

5. ***CHOCOLAT ROCHER***

350 g de chocolat au lait 40%
150 g de chocolat noir 70%
100 g de beurre de cacao
2 cartouches de gaz

Faire fondre tous les ingrédients jusqu'à 36°C. Placer le mélange dans un grand siphon, puis ajouter 2 cartouches de gaz. Placer un bac GN demi-format dans le congélateur pendant 1 heure, idéalement dans une cellule de refroidissement. Ensuite, placer ce bac dans une machine sous vide. Verser le mélange de chocolat dans le bac, fermer la machine sous vide pendant 10 secondes, puis éteindre complètement la machine et laisser le chocolat cristalliser pendant 6 heures. Le lendemain, démouler, puis couper en morceaux réguliers.

6. ***GLACE À LA NOISETTE***

400 g de lait entier
19 g de poudre de lait
45 g de glucose en poudre
61 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
114 g de crème à 35% de M.G.
2 g de stabilisateur
106 g de sucre semoule
53 g de jaunes d'œufs

Dans une casserole, chauffer le lait, la poudre de lait, le glucose, la pâte de noisette et la crème. Ajouter le stabilisateur mélangé avec le sucre à 35°C, puis les jaunes d'œufs à 40°C. Cuire l'ensemble à 85°C. Laisser maturer le mélange pendant 24 heures, puis le passer au chinois étamine, mixer et procéder au turbinage.

7. ***CONFIT DE PAMPLEMOUSSE***

1150 g d'eau
1000 g de sucre
4 pamplemousses roses entiers

Piquer les pamplemousses sur toute la peau à l'aide d'un cure-dent, puis les blanchir pendant 30 minutes dans de l'eau chaude. Placer ensuite les pamplemousses au congélateur pendant 24 heures. Le lendemain, couper les pamplemousses en tranches de 0,5 cm et les disposer dans un bac GN de taille moyenne, en réalisant 6 couches de tranches, séparées par du papier cuisson, puis recouvrir de sirop froid. Placer au four à 120°C pendant 6 heures. Laisser refroidir, puis séparer les fruits confits du sirop.

8. ***NOISETTES CARAMÉLISÉES***

115 g de sucre semoule
45 g d'eau
210 g de noisettes torréfiées
1 g de fleur de sel
30 g de beurre

Dans une casserole, porter l’eau et le sucre à 115°C. Hors du feu, ajouter les noisettes et mélanger jusqu’à ce qu’elles soient bien enrobées. Repositionner la casserole sur feu moyen et mélanger jusqu’à caramélisation. Ajouter la fleur de sel et le beurre hors du feu et refroidir sur toile avant de les détacher.

9. ***MONTAGE & FINITION***

Placer un demi-anneau de crème de noisette sur la droite d’une assiette. Repartir des 4 segments de pamplemousse confit. Répartir les morceaux de chocolat rocher, les noisettes caramélisées concassées et les pousses de coriandre. Ajouter les opalines à la noisette et terminer par une quenelle de glace noisette.