Éclats d’Étoiles et de Noisette
Pour !10 desserts

1. ***EMULSION À LA NOISETTE D’ITALIE***

   500 g de lait
   500 g de crème à 35% de M.G.
   100 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**
   200 g de jaune d’œufs
   100 g de sucre

   Dans une casserole, porter le lait, la crème et la pâte de noisette**.** Dans un récipient, blanchir les jaunes d’œufs et le sucre. Cuire le tout à 84°C. Débarrasser en cul de poule et réserver au réfrigérateur. Débarrasser en siphon et percer 2 cartouches de gaz. Laisser reposer 4 h à 4°C.

2. ***BISCUIT À LA NOISETTE D’ITALIE***

   50 g de beurre pommade
   50 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**
   70 g de jaunes d’œufs
   75 g de sucre en poudre
   6 g de farine
   6 g de fécule de mais

100 g de blancs d'œufs
25 g de noisettes hachées et grillées

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse moyenne, mélanger le beurre pommade et la pâte de noisette jusqu'à obtention d'une texture très fine et lisse. Dans un récipient, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs et la moitié du sucre jusqu'à blanchissement. Tamiser la farine et la fécule de maïs. Au batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs et le reste du sucre. Mélanger ensuite l'ensemble des préparations délicatement à l'aide d'une maryse. Verser ensuite le biscuit sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson, puis parsemer les noisettes hachés grillées. Cuire environ 15 minutes à 170°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, détailler 20 ronds de 2,5 cm. Réserver au frais.

3. ***CHOUCHOU DE NOISETTE D'ITALIE***

500 g de noisettes
200 g de sucre
80 g d'eau
20 g de beurre

Torréfier les noisettes 15 minutes à 160°C en four ventilé. Dans une casserole, cuire le sirop avec l'eau et le sucre à 121°C. Incorporer les noisettes et mélanger sur feu doux jusqu'à caramélisation des noisettes. Puis ajouter le beurre pour stopper la cuisson. Une fois refroidi, hacher grossièrement une moitié des noisettes. Réserver au sec à température ambiante.

4. ***TUILE FILO***

2 feuilles filo
Q.S. de beurre
Q.S. de miel

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Sur une planche, disposer une feuille filo et à l'aide d'un pinceau beurrer la surface. Prendre une deuxième feuille filo, la poser sur la première et la beurrer également. Avec un autre pinceau disposer du miel, puis retourner les 2 feuilles filo pour répéter l'opération beurre fondu et miel.

Ensuite dans le sens horizontal, couper vos feuilles filo en 2 au milieu, puis dans le sens vertical découper des bandes de 3 cm de large. Enrouler ces bandes sur des petits cercles de 4 cm de large et 3 cm de haut. Puis cuire environ 8 minutes à 160°C. A la sortie du four les décercler délicatement puis réserver au sec en boite hermétique.

5. ***CRÉMEUX À LA NOISETTE D'ITALIE***

1 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé (au choix)**

5 g d’eau froide
100 g de lait entier
100 g de crème à 35% de M.G.
5 g de **Glucose Moench**
40 g de jaunes d’œufs
5 g de sucre semoule
135 g de chocolat au lait
100 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**
5 g de beurre de cacao

Hydrater la poudre de gélatine avec l’eau froide et laisser gonfler environ 15 minutes. Dans une casserole, chauffer le lait entier, la crème et le glucose jusqu’à frémissement. Mélanger les jaunes d’œufs avec le sucre semoule. Verser une partie du mélange chaud sur les jaunes blanchis, mélanger puis reverser le tout dans la casserole. Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée et mélanger jusqu’à dissolution complète. Verser progressivement la crème anglaise chaude sur le chocolat au lait, la pâte de noisette et le beurre de cacao. Mixer à l’aide d’un mixeur plongeant afin d’obtenir une émulsion lisse, brillante et homogène. Réserver au réfrigérateur.

6. ***GEL PASSION***

200 g de purée de passion
30 g de sucre
3 g d’agar agar

Dans une casserole, faire bouillir la purée de passion, le sucre et l’agar agar. Réserver au frais pendant 2 heures. Mixer le tout et réserver en poche sans douille au frais.

7. ***VOILE DE FRUIT DE LA PASSION***

300 g de purée de passion
50 g de sucre
6 g d’agar agar

Dans une casserole, bouillir la purée de passion, le sucre et l’agar agar. Couler sur une plaque, préalablement recouverte d’un papier guitare, puis réserver au frais. Détailler ensuite à l’emporte-pièce des petites étoiles et réserver au frais.

8. ***SORBET PASSION***

450 g d’eau
400 g de sucre semoule
120 g de glucose atomisé
2 g de **Smuter cresco**

1000 g de purée de fraise

Faire bouillir l'eau. Ajouter le mélanger sucre semoule, glucose atomisé et le smuter. Porter l'ensemble à ébullition et verser sur la purée. Chinoiser. Refroidir rapidement à 3°C. Laisser maturer minimum 4 heures. Turbiner.

9. ***MONTAGE ET FINITION***

A l'aide d'un tourne-disque, réaliser le fond en chocolat fondu avec un pinceau. Disposer sur le coté 2 tubes de pâte filo. Dans chaque tube, disposer un biscuit à la noisette d'Italie. Pocher du crémeux à la noisette d'Italie sur le biscuit à la noisette d'Italie ainsi que quelques points autour sur l'assiette. Dans les tubes, pocher un point de gel passion puis de la brisure de chouchou à la noisette d'Italie.

Remplir l'intérieur du tube par l'émulsion à la noisette d'Italie. Disposer une étoile de voile de fruit de la passion sur l'émulsion à la noisette d'Italie. Enfin disposer une quenelle de sorbet passion sur l'assiette et décorer avec une étoile en chocolat et des noisettes caramélisées.