Entremets carré Choco-Noisette façon Bueno
Pour !4 entremets carrés de 18 cm



1. ***SABLÉ BRETON À LA NOISETTE***

   1000 g de **Cookies ancel**
   250 g de beurre pommade
   160 g de jaunes d'œufs
   120 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte environ 2 heures au frais avant de l'étaler sur 7 mm d'épaisseur puis de détailler les fonds carrés de 18 cm.

2. ***CROUSTILLANT NOISETTE FAÇON BUENO***

   800 g de **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple puis le répartir et l'étaler uniformément sur les fonds de sablés breton à la noisette. Réfrigérer.

3. ***CRÉMEUX CHOCOLAT***

100 g de **Crémeux Chocolat ancel**
500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis émulsionner au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

4. ***CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE***

400 g de **Diplomate à froid ancel**
140 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
1 L d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pure pâte de noisette et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Dresser des pointes de crémeux chocolat et de crème diplomate à la noisette, puis décorer.