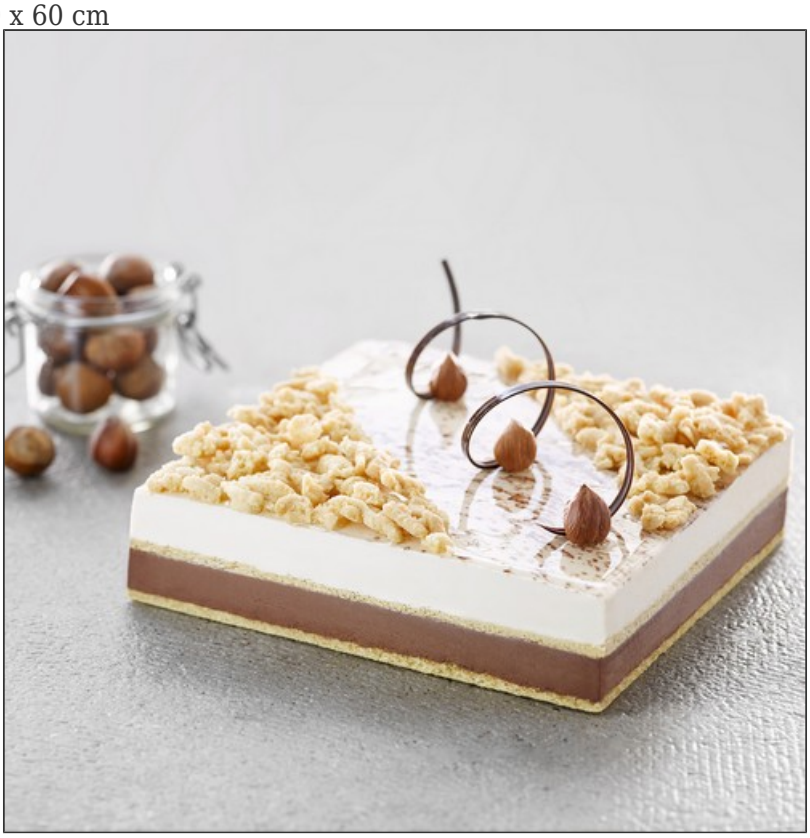
Entremets glacé cacao-noisette d’Italie
Pour !1 "cadre" de 40 x 60 cm



1. ***BISCUIT JOCONDE NOISETTE***

   Pour 2 plaques de 40×60 cm :
   500 g de **Financier ancel**
   200 g de jaunes d’œufs
   300 g de blancs d’œufs
   140 g de beurre fondu
   100 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**
   60 g de noisettes hachées

   Mélanger au batteur, à l’aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre, la pâte aromatique et les jaunes d’œufs 2 min à vitesse maximale. Battre les blancs d’œufs en neige puis les incorporer en deux fois au premier mélange. Diviser puis étaler uniformément la masse sur des plaques recouvertes de toiles de cuisson. Parsemer les noisettes hachées sur la masse. Cuire à 180°C environ 8 min en four ventilé et à 200°C environ 10 min en four à sole. Après cuisson, retirer la toile de cuisson puis placer au surgélateur.

2. ***GLACE CACAO***

   200 g de **base Perfetta 100 cresco**

440 g de sucre
300 g de crème liquide 35% M.G.
2000 g de lait entier
240 g de cacao en poudre
60 g d**'améliorant Smuter cresco**

Mélanger à sec le sucre, le cacao et la base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

3. ***GLACE À LA NOISETTE D'ITALIE***

200 g de **base Perfetta 100 cresco**
440 g de sucre
300 g de crème liquide 35% M.G.
2000 g de lait entier
260 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
60 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger à sec le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant et la pâte aromatique puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

4. ***CRUMBLE***

250 g de **Cookie ancel**
100 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Placer un cadre sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Déposer une feuille de biscuit Joconde au fond. Sangler la glace au cacao puis l'étaler uniformément sur le biscuit.
Recouvrir avec une deuxième feuille de biscuit Joconde. Sangler la glace à la noisette puis l'étaler uniformément sur le biscuit. Surgeler puis retirer le cadre à l'aide d'un chalumeau. Napper le dessus du cadre avec du Nappage Miroir Neutre à Froid ancel. Détailler en entremets selon la taille souhaitée puis parsemer de crumble. Décorer avec du chocolat noir.