

Entremets à la noisette d'Italie et à la tagette
Pour 3 entremets de 18 cm de Ø



1. **BISCUIT À LA NOISETTE**

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 maïs
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 hachées grillées. Cuire environ 15 minutes à 170°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, détailler les cercles de 16 cm de Ø.

2. **CRÉMEUX TAGETTE (PEUT-ÊTRE REMPLACÉ PAR UN CRÉMEUX FRUIT DE LA PASSION)**

300 g de crème à 35% M.G.
60 g de sucre
40 de feuilles de tagette
80 g de jaunes d'œufs
6 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalté**
30 g d'eau
250 g de chocolat blanc

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et la moitié du sucre. Infuser à couvert les feuilles de tagette finement hachées pendant 15 minutes.

Passer le tout au chinois pour récupérer le liquide et rectifier le poids à 300 g.

À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange lait-sucre encore bouillant sur le mélange jaunes d'œufs sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Ajouter la gélatine, préalablement hydratée avec de l'eau.

Puis verser le tout sur le chocolat blanc et mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler les inserts de 240 g dans des empreintes de 16 cm. Surgeler.

3. **CROUSTILLANT À LA NOISETTE D'ITALIE**

240 g de praliné
100 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie**
125 g de chocolat au lait de couverture
250 g de feuillantine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la pâte de noisette et le praliné, verser sur le chocolat au lait de couverture fondu à 40°C. Ajouter la feuillantine et mélanger délicatement. Répartir et étaler uniformément dans des empreintes en silicone de 16 cm de Ø. Placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

4. **MOUSSE BAVAROISE À LA NOISETTE D'ITALIE**

330 g de crème à 35% de M.G.
120 g de jaunes d'œufs
120 g de sucre
150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalté**
18 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalté**
90 g d'eau
810 g de crème montée

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et la moitié de sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange crème-sucre encore

bouillant sur le mélange jaunes d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Ajouter la gélatine, préalablement hydratée avec de l'eau et la pâte de noisette puis laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème montée.

5. **GLAÇAGE MIROIR**

1500 g de **Glaçage Miroir à chaud saveur Caramel ancel**

Faire fondre le glaçage miroir au micro-ondes à environ 45°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer les fonds de biscuit à la noisette d'Italie dans des cercles de 18 cm de Ø et de 4,5 cm de hauteur. Déposer les disques de croustillant à la noisette d'Italie. Remplir les cercles à mi-hauteur de bavaroise à la noisette d'Italie puis déposer les 3 derniers disques de biscuit à la noisette ainsi que l'insert de crémeux à la tagette en les enfonçant légèrement. Répartir le restant de bavaroise à la noisette d'Italie puis lisser à ras.

Surgeler puis retirer les cercles. Glacer les entremets avec le glaçage miroir à 45°C puis remettre les entremets au congélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Réaliser des tours d'entremets en chocolat noir. Décorer de pétales de tagette, éclats de noisettes et peaux de noisettes.