

Finger à la noisette d'Italie et au Yuzu
Pour 15 fingers



1. **SABLÉ À LA NOISETTE D'ITALIE**

200 g de beurre
200 g de sucre
200 g de poudre de noisette
200 g de farine
80 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre, la poudre de noisettes et la pâte de noisette. Ajouter la farine tamisée puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur, détailler des rectangles de 10×4 cm puis cuire environ 10 minutes à 160°C.

2. **PARFAIT GLACÉ À LA NOISETTE D'ITALIE**

240 g de jaunes d'œufs
240 g de sucre
400 g de crème montée

85 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Au batteur, à l'aide du fouet, monter à vitesse maximum le jaune d'œuf. Cuire pendant ce temps le sucre avec un fond d'eau jusqu'à 121°C, puis verser le sirop sur le jaune d'œuf et battre à vitesse maximum jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer délicatement la crème montée et l'appareil à bombe avec la pâte de noisette d'Italie avec une maryse, verser en demi-bac gastro en veillant à avoir une hauteur de 2 cm et surgeler. Lorsque le parfait est surgelé, détailler des rectangles de 10×2 cm et réserver au congélateur.

3. **CRÉMEUX AU CITRON ET YUZU**

175 g de jus de citron
200 g d'œufs
225 g de sucre
4 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**
20 g d'eau
200 g de beurre
40 g de **Arôme Naturel de Yuzu sébalcé**

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron. À l'aide d'un fouet, blanchir les œufs avec le sucre. Tout en remuant, verser le jus de citron bouillant sur le mélange œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à ébullition 2 minutes. Ajouter la gélatine, préalablement hydratée et l'arôme yuzu puis laisser refroidir à 35°C. À l'aide d'un mixeur plongeant incorporer le beurre. Réserver au frais.

4. **DIPLOMATE À LA NOISETTE D'ITALIE**

500 g de lait entier
125 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
40 g de **Crème pâtissière à chaud Super ancel**
11 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**
55 g d'eau
500 g de crème montée
140 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Faire chauffer le lait et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter la préparation pour crème pâtissière. À ébullition du lait, en verser une partie sur les œufs sucrés et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition 3 à 4 minutes tout en remuant. Incorporer la pâte de noisette et la gélatine hydratée, mélanger jusqu'à homogénéisation. Réserver au frais.

Une fois le mélange froid, au batteur, à l'aide d'une feuille, lisser la crème pâtissière à la noisette et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse la crème montée. Réserver au frais en poche avec une douille lisse.

5. **MERINGUE**

300 g de **Meringue ancel**
150 g d'eau tempérée
150 g de sucre glace tamisé
Zestes de citron vert et jaune

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, battre la préparation pour meringue avec l'eau pendant 10 minutes. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler la meringue sur environ 3 mm d'épaisseur puis parsemer les zestes de citrons. Sécher au four environ 1 heure à 100°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Au batteur, à l'aide de la feuille, lisser à vitesse lente le crémeux au citron et yuzu puis réserver dans une poche avec une douille lisse au frais.

Dans une assiette, déposer un sablé à la noisette d'Italie, et par-dessus un rectangle de parfait glacé à la noisette d'Italie.

Sur l'autre côté, déposer par intermittence des points de crème diplomate à la noisette d'Italie et de crémeux au citron et yuzu.

Disposer des éclats de meringue, ainsi que des noisettes caramélisées et quelques peaux de noisettes.