

Mini entremets à la noisette d'Italie et à l'abricot

Pour 18 entremets individuels (empreintes silicone 9 Giandujas Référence : SILSF126)



1. **SABLÉ À LA NOISETTE D'ITALIE**

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

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 les fonds puis cuire environ 10 minutes à 160°C.

2. **COMPOTÉ D'ABRICOT**

750 g d'abricot
100 g de sucre
24 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**
120 g d'eau

Dans une casserole, cuire les abricots avec le sucre puis mixer au mixeur plongeant. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Couler dans les empreintes en silicone puis surgeler.

3. **MOUSSE À LA NOISETTE D'ITALIE**

330 g de crème à 35% de M.G.
120 g de sucre
120 g de jaunes d'œufs
150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
18 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**
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 lait-sucre encore bouillant sur le mélange jaunes d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine, préalablement hydratée puis laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée. Remplir aux $\frac{3}{4}$ les empreintes en silicone. Enfoncer un insert, puis le restant de mousse. Surgeler.

4. **GLAÇAGE MIROIR**

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

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

5. **MONTAGE ET FINITION**

Glacer les entremets avec le glaçage miroir à 45°C puis remettre les entremets au congélateur quelques minutes afin de fixer le glaçage. Déposer les entremets sur un fond de sablé à la noisette d'Italie. Décorer d'éclats de noisettes caramélisées et peaux de noisettes.