

Nid de Douceur
Pour 15 entremets de 18 cm de Ø



1. **BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN**

500 g de **Fondant au Chocolat ancel**
200 g de beurre fondu
100 g d'œufs
60 g d'eau
150 g de noix de pécan hachées torréfiées

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse dans 5 empreintes en silicone de 16 cm de Ø, puis cuire environ 10 minutes à 170°C en four ventilé. Laisser refroidir les brownies dans leurs moules.

2. **FOURRAGE CROQUANT NOISETTE FAÇON BUENO**

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

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur les fonds de brownie. Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes,

puis démouler. Réserver au frais pour le montage

3. **BAVAROISE À LA NOISETTE**

100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g d'eau tempérée
80 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte de noisette puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. **CRÉMEUX AU CAMEL**

100 g de sucre
1 L de crème liquide à 35% de M.G.
200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, caraméliser le sucre avec une cuillerée à soupe d'eau. Décuire avec la crème, puis porter le tout à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de caramel, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réaliser immédiatement 5 inserts en versant 100 g de crèmeux par empreinte en silicone de 16 cm de Ø, puis surgeler. Verser le restant de crèmeux dans un récipient, filmer au contact puis refroidir à 4°C.

5. **MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT**

300 g de chocolat de couverture au lait
150 g de blancs d'œufs pasteurisés
300 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat à environ 45°C, puis monter les blancs en neige à vitesse moyenne. Incorporer délicatement les blancs montés dans le chocolat puis ajouter la crème fouettée.

6. **DÉCOR VELOURS BRUN**

1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins

2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. **COULIS À LA NOISETTE FAÇON GIANDUJA**

50 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
50 g de sucre glace

Mélanger la pâte de noisette avec le sucre glace.

8. **MONTAGE & FINITION**

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer 5 cercles de 18×4,5 cm de Ø avec du rhodoïd. Déposer un fond de brownie aux noix de pécan surmonté de fourrage croquant noisette façon Bueno dans chaque cercle. Répartir uniformément la bavaroise à la noisette dans les cercles. Déposer les inserts de crémeux au caramel encore congelés sur la bavaroise à la noisette. Recouvrir de mousse au chocolat au lait, lisser à ras puis surgeler avant de retirer les cercles. Appliquer le décor velours brun sur les entremets à une distance d'environ 20 cm. Placer des tours d'entremets en chocolat. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, monter le restant de crémeux au caramel quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. A l'aide de la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré, dresser le crémeux au caramel sur les entremets.

Déposer ensuite des décors en chocolat au lait. Au cornet, déposer le coulis à la noisette façon Gianduja puis décorer de noisettes caramélisées