

Noisette en trompe l'œil
Pour 12 pièces



1. **CRÉMEUX À LA NOISETTE D'ITALIE**

200 g de crème à 35% M.G.
70 g de sucre
150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
3 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**
15 g d'eau

Dans une casserole, porter la crème et le sucre à ébullition.
Retirer la casserole du feu, ajouter la pâte de noisette et la gélatine préalablement hydratée, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Mouler dans des moules en demi-sphère de 3 cm de Ø. Surgeler.

2. **CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ À LA NOISETTE D'ITALIE**

100 g de chocolat de couverture lait
100 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
50 g de riz soufflé

Dans un cul de poule, au micro-ondes, faire fondre le chocolat de couverture, ajouter la pâte de noisette et le riz soufflé. Mouler dans des moules en demi-sphère de 3 cm de Ø. Réfrigérer.

3. **PRALINÉ NOISETTE À L'ANCIENNE**

100 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
100 g de sucre semoule

Dans un récipient, à l'aide d'une spatule, mélanger la pâte de noisette et le sucre semoule. Réserver en poche sans douille.

4. **MOUSSE À LA NOISETTE D'ITALIE**

220 g de lait entier
75 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
80 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre
6 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**
30 g d'eau
360 g de crème montée

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec la pâte de noisette. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Tout en remuant, verser le mélange lait-noisette 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.

5. **ENROBAGE**

250 g couverture chocolat lait
50 g couverture chocolat noir
50 g couverture chocolat blanc
350 g de beurre de cacao

Faire fondre au micro-ondes les 3 couvertures avec le même poids en beurre de cacao à 50°C maximum, utiliser à 27°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Rassembler le crémeux à la noisette d'Italie et le croustillant au riz soufflé à la noisette d'Italie. Remplir de moitié les moules sphères de 5.5 cm de Ø avec la mousse à la noisette d'Italie. Déposer

l'insert crémeux à la noisette d'Italie et croustillant riz soufflé à la noisette d'Italie. Remplir avec le restant de mousse à la noisette d'Italie et insérer du praliné noisette à l'ancienne. Surgeler. Garder de côté le restant de mousse à la noisette d'Italie.

Une fois la boule congelée, créer une pointe avec le restant de mousse à la noisette d'Italie, puis réserver au congélateur 30 minutes environ. Puis, créer la forme de noisette avec la paume de votre main, puis réserver au congélateur.

Préparer le bain de trempage avec les différents glaçages chocolat (attention ils doivent tous être à la même température de 27°C), verser la préparation au chocolat au lait dans un récipient haut et fin et rajouter des striures noires et blanches avec les autres chocolats à l'aide d'un cornet.

Tremper les trompe l'œil noisettes dans ce bain préalablement piqués avec un cure-dent en répétant les striures entre chaque noisette.

Réserver au frais jusqu'à la dégustation.