

Nuancier Noisette
Pour 15 entremets de 18 cm de Ø



1. **FOND CROUSTILLANT NOISETTE FAÇON BUENO**

450 g de **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**
450 g de crumble cuit réalisé avec le **Cookie ancel**

Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis ajouter le crumble cuit. Répartir la masse dans des cercles de 16 cm de Ø, puis l'étaler uniformément à l'aide d'une cuillère à soupe. Réfrigérer, retirer les cercles et réserver au frais pour le montage.

2. **BAVAROISE À LA NOISETTE**

200 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
300 g d'eau tempérée
150 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
1000 g de crème fouettée

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

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

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

Mélanger les ingrédients puis réserver en poche.

4. **BAVAROISE À LA VANILLE**

100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
200 g d'eau tempérée
20 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**
500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et ajouter l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

5. **DÉCOR VELOURS BLANC**

1 **Spray Velours Blanc 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.

6. **MONTAGE & FINITION**

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les cercles de 18×4,5 cm de Ø. Déposer un fond croustillant noisette façon Bueno dans chaque cercle puis répartir uniformément la bavaroise à la noisette. Au cornet, dresser le coulis à la noisette façon Gianduja en spirale sur la bavaroise à la noisette avant de recouvrir de bavaroise à la vanille. Lisser à ras, surgeler et démouler. Appliquer le décor velours blanc sur les entremets à une distance d'environ 20 cm. Décorer les entremets.