Tarte façon Saint-Brest à la noisette d’Italie
Pour !4 tartes de 20 cm



1. ***PÂTE SUCRÉE À LA NOISETTE D'ITALIE***

200 g de beurre en pommade
250 g de sucre glace
3 g de sel
100 g d’œufs
50 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**

5 g de Baking Powder ancel
500 g de farine
50 g de noisettes hachées

Mélanger le beurre, le sucre glace, la pâte de noisette, les œufs et le sel jusqu’à obtention d’une masse homogène. Incorporer la farine, la poudre à lever et les noisettes. Laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 4 mm d’épaisseur puis foncer 4 cercles à tartes de 20 cm de Ø. Cuire à blanc à 170°C pendant environ 20 min.

2. ***CRAQUELIN À LA NOISETTE D'ITALIE***

130 g de beurre pommade

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

180 g de farine
180 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

3. ***PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 500 ML D'EAU)***

500 ml d'eau
6 g de sucre
8 g de sel
200 g de beurre
300 g de farine
500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser des choux de 2 cm de Ø sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de démoulage Ouragan ancel. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les poser dessus. Cuire environ 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)***

1 L de lait
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

5. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA NOISETTE D'ITALIE***

350 g de crème pâtissière
35 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Incorporer la pâte de noisette dans la crème pâtissière.

6. ***GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT***

600 g de chocolat de couverture au lait haché ou en pistole
350 g de crème liquide à 35% de MG

Porter la crème à ébullition puis verser sur le chocolat, mélanger lentement jusqu'à homogénéisation.

7. ***CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE D'ITALIE***

800 g de crème pâtissière
400 g de crème fouettée
5 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
130 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Incorporer la pâte de noisette dans la crème pâtissière puis la chauffer légèrement pour atteindre une température d'environ 20°C. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide, égouttée et fondue. Incorporer progressivement la crème fouettée.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir les choux de crème pâtissière à la noisette. Répartir la ganache dans les fonds de tartes puis parsemer de noisettes hachées. Laisser figer au
réfrigérateur. Placer les choux sur le pourtour de la tarte. A la poche munie d'une douille Saint Honoré, dresser la crème diplomate à la noisette entre les choux puis au centre de la tarte. Décorer de noisettes caramélisées et de décors en chocolat au lait.