

Tartelettes Noisette façon Bueno

Pour environ !20 tartelettes rectangulaires de 10 cm



### 1. **TARTELETTES**

Réaliser les fonds de tartelettes selon votre méthode habituelle.

### 2. **GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT**

500 g de **Glaçage façon Rocher au Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C. Tremper l'extérieur des fonds de tartelettes dans le glaçage façon rocher puis laisser figer.

### 3. **CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT**

1 L de lait

100 g de chocolat de couverture noir

80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**

100 g d'œufs

200 g de sucre

OU

400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel**

1 L d'eau froide

75 g de cacao en poudre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

#### 4. **PRALINÉ NOISETTE-AMANDE**

200 g de praliné noisette-amande

#### 5. **CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

500 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

#### 6. **MONTAGE & FINITION**

Répartir le praliné dans les fonds de tartelettes puis les garnir à ras de crème pâtissière chocolat.  
Dresser le crèmeux noisette façon Bueno à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré.