Tartelettes à la Noisette d’Italie
Pour !24 pièces



1. ***FOND CROUSTILLANT À LA NOISETTE***

   750 g de Cookies ancel
   300 g de beurre
   300 g de noisettes
   150 g de chocolat de couverture au lait fondu

   Au batteur, à l’aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients, jusqu’à obtention d’un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm d’épaisseur. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser complètement refroidir.

   Mélanger le crumble, les noisettes et le chocolat fondu pour obtenir un mélange uniforme.

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

   400 ml de lait entier
   80 g de jaunes d’œufs
   80 g de sucre
   100 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**
   4 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**

400 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de noisette avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant, pâte de noisette et sucre sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30 °C. Incorporer la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans 24 moules à baba en silicone de 7,2 cm puis surgeler avant de démouler.

3. ***GLAÇAGE MIROIR BRUN***

300 g d'eau
300 g de sucre
300 g de **Glucose Moench**
200 g de crème liquide à 35%MG
8 feuilles de **gélatine OR Sébalcé**
300 g de chocolat de couverture au lait

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 103°C puis ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée.
Réaliser une ganache avec la crème et le chocolat au lait, ajouter le premier mélange et laisser refroidir à 30°C avant utilisation.

4. ***CRÈME À LA NOISETTE D'ITALIE***

250 ml de lait entier
40 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre
8 g de **Fleur de Maïs ancel**
25 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Procéder comme pour cuire une crème pâtissière, selon votre méthode habituelle puis ajouter la pâte de noisette après cuisson. Filmer au contact puis refroidir à 4 °C.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Détailler des disques de croustillant de 75 mm de diamètre Les chutes pourront être réutilisées. Glacer les bavaroises à la noisette encore congelées avec le glaçage brun à 30 °C. Déposer les bavaroises glacées sur les fonds puis saupoudrer de noisettes hachées. Couler la crème noisette dans les cavités des babas à la poche, avant de fermer avec un disque de chocolat au lait fin. Décorer avec des noisettes entières caramélisées.