

Trompe l'œil Noisette

Pour !12 entremets Référence moule : Silikomart Noisettes x5



### 1. **CRÉMEUX NOISETTE**

150 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**  
200 g de crème liquide 30% de M.G.  
70 g de sucre  
3 g de **Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom Sébalcé**  
15 g d'eau

Hydratée la gélatine en poudre avec l'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 puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Mouler dans des moules petites demi-sphère de 3 cm de ø. Surgeler.

### 2. **CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ NOISETTE**

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

Dans un cul de poule, au micro-ondes, fondre le chocolat de couverture, ajouter la pâte de noisette et le riz soufflé. Mouler dans les petites demi-sphères 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 NOISETTE**

220 g de lait entier  
80 g de jaunes d'œufs  
6 g de **Gélatine Bovine en Poudre 200 Bloom Sébalcé**  
30 g d'eau  
75 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**  
40 g sucre  
360 g crème montée

Dans une casserole, porter le lait à ébullition et la pure 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 jaune 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 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 noisette et le croustillant au riz soufflé. Remplir de moitié les moules sphères de 5,5 cm de Ø avec la mousse noisette. Déposer l'insert crémeux et croustillant riz

soufflé. Remplir avec le restant de mousse noisette et insérer du praliné à l'ancienne. Surgeler. Garder de côté le restant de mousse noisette.

Une fois la boule congelée, crée une forme convexe avec le restant de mousse, passer au congélateur 30 minutes environ. Ensuite créer la forme de noisette avec la paume de votre main, puis réserver au congélateur. Ou utiliser un moule.

Préparer le bain de trempage avec les différents glaçage chocolat (attention ils doivent être tous à la même température 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 noisettes dedans préalablement piquées avec un cure dent en répétant les striures entre chaque noisette. Réserver au frais jusqu'à dégustation.