



Nocciolaia

Recette établie pour 25 desserts.

Crème glacée fleur de lait

565 g	Lait entier UHT
35 g	Lait en poudre 1% MG SOSA
140 g	Sucre semoule
60 g	Glucose en poudre DE33 SOSA
200 g	Crème UHT 35%
5 g	Procrema 5 BIO chaud SOSA

Verser le lait dans l'appareil de cuisson.
A 25°C, ajouter la poudre de lait,
A 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti) moins 10% de saccharose pour le mélanger au stabilisant.
A 40°C, incorporer les produits gras, les matières grasses : la crème, les jaunes d'œufs et les chocolats.

Afin d'obtenir une meilleure émulsion, verser le mix chaud sur la couverture petit à petit et mixer afin d'obtenir une émulsion parfaite.

A 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant/ émulsifiant additionné à une partie de sucre initial.
Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à +4°C.

Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matière grasse le plus finement possible. Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6 et -10°C.

Surgeler à -30°C. Stocker au congélateur à -18°C.

Pâte à tartiner Azélia noisette

360 g	COUVERTURE AZELIA 35%
235 g	Pâte de noisettes
180 g	Huile de noisette
7 g	Wax SOSA
2 g	Fleur de sel
10 g	Lait en poudre 1% MG SOSA

Chauffer à 60°C l'huile de noisettes et ajouter le wax pour le dissoudre. Ajouter la couverture azélia et les autres ingrédients et mélanger l'ensemble. Tempérer en amorçant une cristallisation à 25/26°C. Couler à plat. Réserver à 16°C pour une conservation stable.

Gaufre nature

110 g	Farine
125 g	Lait entier UHT
1 pce/s	Gousse de vanille
70 g	Beurre sec 84%
2 g	Sel
90 g	Blancs d'œufs
25 g	Sucre semoule

Tamiser la farine.
 Chauffer le lait, la vanille, le beurre et le sel.
 Verser sur la farine et mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.
 Dans le même temps, monter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule.
 Pour terminer, rassembler et mélanger délicatement les deux masses.
 Utiliser l'appareil immédiatement après réalisation.
 Cuire les gaufres selon la forme désirée.

Montage et finitions

500 g	Confiture d'orange SOSA
125 g	Noisettes Cantonaises sosa
125 g	Orange en dés SOSA

Réaliser l'ensemble des recettes.

Pour cuire les gaufres pocher environ 30 gr d'appareil de telle manière à légèrement affiner les extrémités.

Dressage :

Dans une assiette possédant un léger rebord pocher un point de 20 gr de confiture d'orange. Lisser avec une petite spatule coudée le long de ce rebord. Pocher de la même manière un point de 30 gr de pâte à tartiner azélia noisette. Lisser de nouveau avec une petite spatule coudée. Déposer la gaufre tiède sur la jonction de la confiture d'orange et de la pâte à tartiner.

Ajouter environ 5 gr d'orange en dés et 5 gr d'éclats de noisette cantonaises.

Déposer une quenelle de crème glacée fleur de lait sur la gaufre. Servir aussitôt.