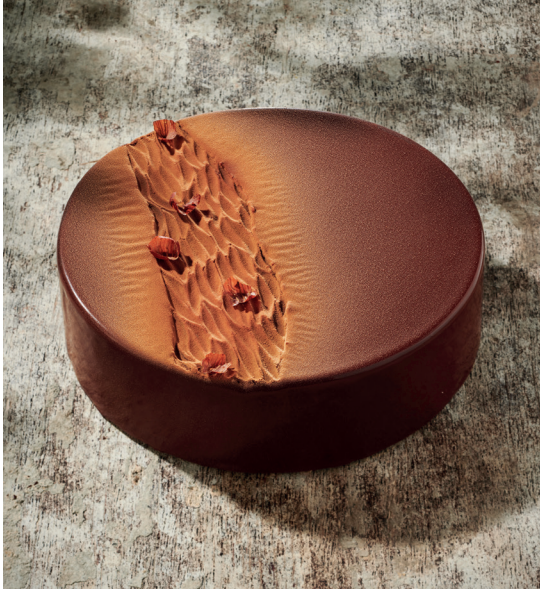


# Entremets Noisette

Une recette originale de l'École Valrhona



## MOELLEUX NOISETTE

570 g	Poudre de noisettes brutes	: Mélanger la poudre de noisette, l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et la pâte de vanille. Ajouter la crème et les œufs, mélanger et cuire aussitôt.
90 g	Amidon de maïs	
660 g	Sucre semoule	
8 g	Levure chimique	
12 g	Pâte de vanille Bourbon	
570 g	Crème UHT 35%	
590 g	Œufs entiers	
2500 g	Poids total	

## CRÉMEUX INTENSE CARAÏBE 66%

1600 g	Crème anglaise aux œufs de base	: Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu. : Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. : Laisser cristalliser au réfrigérateur minimum 4 heures.
730 g	CARAÏBE 66%	
2300 g	Poids total	

## CRÈME ANGLAISE AUX OEUFS DE BASE POUR CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

920 g	Lait entier UHT	: Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. : Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser. : Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.
390 g	Crème UHT 35%	
260 g	Œufs entiers	
100 g	Sucre semoule	
1670 g	Poids total	

## NEW MOUSSE CHOCOLAT CHANTILLY CARAÏBE 66%

420 g	Lait entier UHT	: Chauffer le lait, le verser petit à petit sur le chocolat fondu à 50/55 °C environ pour les couvertures noires, 45 °C max. pour les couvertures lactées et blanches et l'aide d'un fouet, émulsionner l'ensemble. : Mixer pour parfaire cette émulsion. Vérifier la température (45/55 °C en fonction des couvertures) avant d'ajouter la crème montée mousseuse. Mélanger à la maryse et couler tout de suite en cadres ou en cercles. (Ce type de mousse au chocolat sera plutôt utilisé pour des entremets relativement sucrés ou pauvres en biscuit. Cette mousse est moins fragile que les autres et pourra être dégustée à une température supérieure.)
1100 g	CARAÏBE 66%	
1700 g	Crème UHT 35%	
3220 g	Poids total	

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER CARAÏBE 66%

730 g	Nappage Absolu Cristal	: Porter à ébullition le Nappage Absolu Cristal avec l'eau puis émulsionner avec le chocolat. : Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.
70 g	Eau minérale	
200 g	CARAÏBE 66%	
1000 g	Poids total	

## MÉLANGE POUR PISTOLET CARAÏBE 66%

210 g	CARAÏBE 66%	: Fondre l'ensemble des ingrédients, l'utiliser à une température de 40/45 °C pour le pulvériser.
90 g	Beurre cacao	
300 g	Poids total	

## CROUSTILLANT NOISETTE AZÉLIA 35%

230 g	AZÉLIA 35%	: Fondre la couverture. : Ajouter le reste des ingrédients, mélanger. : Utiliser aussitôt.
650 g	Pâte sablée noisette	
130 g	Éclat d'or	
5 g	Fleur de sel	
130 g	Praliné fruité craquant 50%	
1145 g	Poids total	

## PÂTE SABLÉE NOISETTE

320 g	Farine de blé Tradition Française	: Réaliser la pâte à l'aide d'un robot-coupe. : Sabler les poudres, les noisettes et le beurre froid coupé en cube. : Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. : Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. : Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. : Cuire au four à 150 °C.
120 g	Cassonade	
40 g	Noisettes brutes entières	
2 g	Sel	
170 g	Beurre sec 84%	
70 g	Œufs entiers	
722 g	Poids total	

## MONTAGE ET FINITION

Réaliser le biscuit moelleux noisette et peser 200 g de biscuit par cercle de 14 cm de Ø. Réaliser le crémeux Caraïbe et peser 180 g sur chaque biscuit noisette. Surgeler. Réaliser le croustillant Azélia noisette et peser 90 g par cercle de 16 cm de Ø. Répartir le croustillant à l'aide d'une cuillère de façon régulière et faire de petits mouvements avec le cercle afin de réduire légèrement le diamètre du croustillant. Réserver à +4 °C. Découper une bande de feuille structure épais. Chocolatée (ref 13178) de manière irrégulière et la déposer au fond du cercle. Réaliser la mousse Caraïbe et verser 250 g par cercle de 16 cm de Ø et 4,5 cm de haut. Déposer l'insert et terminer avec le croustillant. Surgeler. Réaliser le nappage, glacer l'entremets à l'aide d'un pistolet en prenant soins de laisser la feuille structure. Surgeler. Réaliser le pistolet Caraïbe, retirer la feuille structure de l'entremets et pulvériser sur le marquage de la feuille structure. Finir l'entremets en décorant de peaux de noisettes.