

La boule pomme/noisette



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre de noisette
50g œufs
250g farine

*Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.*

Biscuit moelleux noisette

125g cassonade
100g œufs
33g sucre glace
150g poudre de noisette
0.5 sel
142g beurre noisette
70g farine
4g levure chimique
167g blancs d'œufs
25g cassonade

*Blanchir les œufs, la cassonade, le sucre glace, la poudre de noix de noisette torréfiée, le sel, ajouter le beurre noisette tempéré, puis la farine tamisée avec la levure.
Terminer en ajoutant les blancs d'œufs montés et serrés avec la cassonade.
Pocher le biscuit dans des sphères de 6cm.
Ajouter des morceaux de noisette et de caramel mou. Cuire à 165°C.*

Compotée de pommes :

10g beurre
300g pommes en dés
30g sucre
100g purée de pomme verte
10g sucre
3g pectine NH

Fondre le beurre, ajouter les pommes et les 30g de sucre, compoter, ajouter la purée de pomme verte, puis les 10g de sucre préalablement mélangés à la pectine NH, porter à ébullition. Couler en moule à insert de 3cm, surgeler.

Ganache montée noisette :

100g crème
13g glucose
13g trimoline
110g couverture Opalys
200g crème
50g pure pâte de noisette

Chauffer la crème avec le glucose et la trimoline. Ajouter la crème à 60°C sur la couverture fondue, réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème et la pâte de noisette. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, monter et utiliser. Mouler dans des moules à tartelette, conserver une partie pour le décor.

Enrobage lacté/noisette :

200g couverture lactée
100g beurre de cacao
75g noisettes hachées sablées

Fondre la couverture et le beurre de cacao, ajouter les noisettes puis enrober les biscuits.

Glaçage vert foncé :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant vert foncé

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C. Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait. Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer. Ajouter le colorant de votre choix. Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur. Fondre le glaçage, utiliser à 30°C

Montage :

Etaler la pâte à 3mm, détailler des disques de 6cm, cuire sur silpain environ 12 minutes à 165°C.

Tremper les biscuits dans l'enrobage croquant puis déposer sur les disques de pâte sucrée.

Pocher la mousse jusqu'à environ la moitié d'un moule demi sphère de 6cm, déposer l'insert surgelé, puis surgeler le dôme.

Démouler l'entremets surgelé, lisser le dessous en le frottant sur un marbre filmé puis glacer avec le glaçage vert.

Déposer sur la première moitié du gâteau, décorer le tour avec de la poudre de noisette torréfiée. Décorer le dessus avec un décor chocolat au lait et une demi-noisette dorée.

