

Çianduja 'rdin



Pour un entremets pour 6 personnes

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. Cuire à 165°C. Filmer à la sortie du four. Détailler deux disques de 16cm.

Pâte sucrée noisette :

75g beurre

0.5g fleur de sel

50g sucre glace

12g poudre de noisette

25g œuf

125g farine

Sabler le beurre avec les poudres.

Ajouter les œufs en une fois, mélanger.

Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.

Etaler à 3mm entre deux feuilles, détailler un disque de

16cm de diamètre. Cuire environ 10 minutes à 165°C.

Confit gianduja :

150g lait

75g gianduja noisette

75g pâte pure noisette 100%

0.5g fleur de sel

50g noisettes caramélisées

Faire bouillir le lait.

Verser sur le gianduja et la pâte pure noisette.

Mixer. Ajouter le sel et les noisettes caramélisées concassées.

Couler en cercle de 16cm entre deux disques de biscuit.

Mousse gianduja :

200g lait

36g masse gélatine

200g gianduja noisette

400g crème montée

Faire bouillir le lait. Ajouter la gélatine

Verser sur le gianduja. Mixer.

Refroidir à 35°C et incorporer la crème montée, utiliser directement.

Velours lacté :

100g couverture lactée

100g beurre de cacao

Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à

45°C, mixer puis filtrer, pulvériser directement.

Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le cercle 18cm de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert de biscuit noisette et confit gianduja.

Pocher un peu de mousse et déposer le disque de pâte sucrée, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, réaliser un effet « vague » avec un peu de mousse, surgeler de nouveau puis floquer avec l'appareil à pistolet lacté.

Décorer l'entremets avec des noisettes caramélisées, des peaux de noisette, des noisettes torréfiées et des morceaux de biscuit.

