Cake à la noisette du Piémont
Pour 5 cakes de 20 cm

1. ***MASSE À CAKE***

300 g de beurre en pommade
450 g de sucre
4 g de sel
300 g de poudre de noisette du Piémont
240 g de blancs d'œufs
160 de jaunes d'œufs
100 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé
20 g de Levure Chimique Moench
10 g d'Extrait de vanille Bourbon Sébalcé
375 g de lait
600 g de farine

Dans une cuve de batteur, émulsionner à la feuille le beurre, le sucre, le sel, la poudre de noisette, la pâte de noisette, l'extrait de vanille et les jaunes d'œufs. Ajouter le lait à vitesse lente. Monter les blancs en neige. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique suivi des blancs montés.

2. ***GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTE***

300 g de chocolat de couverture au lait haché ou en pistole
200 g de crème liquide à 35% de MG
130 g de noisettes du Piémont torréfiées hachées

Porter la crème à ébullition puis verser sur le chocolat, mélanger jusqu'à complète dissolution. Laisser refroidir à température ambiante puis recouvrir le dessus des cakes avec cette ganache et parsemer de noisettes.