Dôme Cœur de noisette
Pour 20 dômes de 7 cm de ø

1. ***DACQUOISE NOISETTE***

200 g de sucre glace
200 g de poudre d'amande brute
250 g de blancs
60 g de sucre
100 g de noisettes concassées

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande brute. Au batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs avec la moitié du sucre, serrer avec le reste de sucre. Incorporer délicatement les poudres dans les blancs. Étaler la dacquoise sur un Flexipan® et parsemer de noisettes concassées. Saupoudrer deux fois de sucre glace à 5 min d'intervalle et cuire environ 20 min à 170°C au four ventilé ou 230°C au four à sole. Laisser refroidir.

2. ***INSERT CRÉMEUX VANILLE***

3 g de Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé
15 g d'eau froide
100 g de crème liquide à 35% de M.G.
100 g de lait

60 g de jaunes
40 g de sucre
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Faire une anglaise avec la crème, le lait, les jaunes, le sucre et la gousse de vanille. Cuire à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée. Mouler en moule flexipan.

3. ***CRÈME DIPLOMATE NOISETTE***

6 g de Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé
30 g d'eau froide
450 g de crème pâtissière
70 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé
280 g de crème fouettée + 10% de sucre

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. À l'aide d'un fouet, lisser la crème pâtissière puis ajouter la pure pâte de noisette. Mélanger. Incorporer la gélatine hydratée dans la crème pâtissière à la noisette. Incorporer délicatement la crème fouettée.

4. ***CROUSTILLANT PRALINÉ***

50 g de chocolat noir de couverture
90 g de praliné
40 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé
125 g de feuilletine

Faire fondre le chocolat de couverture à 45°C. Ajouter la pâte de noisette, le praliné et la feuilletine.

5. ***GLAÇAGE NOISETTE***

4 g de Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé
20 g d'eau froide
530 g de crème liquide à 35% de M.G.
90 g de sirop à 30°B
125 g de glucose
70 g d'huile de pépin
280 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé
560 g de chocolat au lait
375 g de noisettes hachées torréfiées

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir légèrement ensemble la crème, le sirop à

30°B, le glucose et l'huile. Ajouter la masse gélatine. Fondre la pure pâte de noisette et le chocolat. Verser le mélange crème sur le mélange chocolat. Mélanger à la spatule puis émulsionner. Ajouter les noisettes. Réserver au réfrigérateur 24h. Fondre intégralement à 40°C puis utiliser.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Dresser la crème diplomate noisette à mi-hauteur des moules flexipans de 7 cm de ø. Chemiser à l'aide d'une cuillère. Disposer un insert crémeux vanille. Dresser à nouveau de la crème diplomate noisette. Disposer un disque de dacquoise noisette. Étaler du croustillant praliné pour obturer. Surgeler. Démouler. Glacer avec le glaçage noisette. Décorer.