Le Chocolat Noisette du Piémont
20 desserts

1. ***STREUSEL CACAO***

100 g de beurre
47 g de cassonade
47 g de sucre glace
59 g de poudre d'amande
105 g de farine T55
14 g de cacao poudre
1 g de sel

Bien mélanger tous les ingrédients ensemble.
Étaler à 1,8 mm d'épaisseur puis congeler.
Congeler et détailler des disques de 6 cm, puis cuire sur un tapis silicone pendant environ 20 min dans un four préchauffé à 150°C.
Stocker au sec.

2. ***MERINGUE À LA NOISETTE***

300 g de blancs d'œufs
270 g de sucre semoule

270 g de sucre glace
Q.s noisette torréfiée

Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule.
Ajouter le sucre glace tamisé délicatement.
Pocher sur une 1/2 sphère de 4 cm en silicone.
Râper les meringues avec de la noisette torréfiée.
Enfourner à 120°C et cuire 2 h à 80°C.

3. ***PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT***

200 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé

Débarrasser en poche et réserver.

4. ***NOISETTES CARAMÉLISÉES***

450 g de noisettes entières
225 g de sucre semoule
75 g d'eau
15 g de beurre de cacao
2 g de fleur de sel écrasé

Cuire l'eau et le sucre à 118°C.
Ajouter les noisettes et sabler jusqu'à caramélisation.
Ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel.
Verser sur un tapis de cuisson en prenant soin de séparer les noisettes.
Concasser puis réserver au sec.

5. ***CRÉMEUX LAIT À LA NOISETTE DU PIÉMONT***

8 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
48 g d'eau
516 g de crème 35%
258 g de lait entier
156 g de jaunes d'œufs
60 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé
195 g de couverture lactée 43%
126 g de beurre

Mélanger l'eau et la gélatine en poudre et réserver à 4°C.
Réaliser une crème anglaise (84°C) avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs, puis verser sur la

couverture, la pâte de noisette et la gélatine.
Mixer puis ajouter le beurre à 40°C.
Mixer à nouveau puis réserver 12 h à 4°C.
Débarrasser en poche et réserver.

6. ***MOUSSE CHOCOLAT 62%***

6 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
36 g d'eau
110 g de lait entier
130 g de crème 35%
130 g de glucose
268 g de couverture noir 62%
350g de crème montée

Mélanger l'eau et la gélatine en poudre et réserver à 4°C.
Chauffer à 60°C le lait, la crème et le glucose.
Ajouter la masse de gélatine. Verser sur le chocolat. Emulsionner. Puis mixer.
Quand la ganache arrive à 35°C, réaliser le mélange avec la crème montée.
Couler en dôme 1/2 sphère de 5 cm puis surgeler.

7. ***GLAÇAGE NOIR BRILLANT***

20 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
120 g d'eau (1)
150 g d'eau (2)
300 g de glucose
300 g de sucre semoule
200 g de lait concentré sucré
250 g de couverture noir 61%
30 g de cacao pâte 100%

Mélanger l'eau (1) et la gélatine en poudre et réserver à 4°C.
Cuire l'eau (2), le glucose et le sucre à 103°C.
Verser sur le lait concentré sucré, la gélatine, le cacao pâte et la couverture.
Mixer puis chinoiser et réserver à 4°C.
Utiliser à 33°C.

8. ***CRÈME GLACÉE À LA NOISETTE DU PIÉMONT***

1036 g de lait entier
250 g de crème 35%
50 g de sucre inverti
50 g de poudre de lait 0%

110 g de sucre semoule
8 g de stabilisateur à glace
100 g de jaunes d'œufs
175 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé

Mettre le lait, la crème et le sucre inverti à chauffer. Mélanger la poudre de lait 0% et les 3/4 du sucre semoule. Ajouter les poudres à 30°C dans le lait. Mélanger le stabilisateur à glace et 1/4 du sucre restant et l'incorporer à 45°C dans le lait. Ajouter les jaunes, puis cuire à 85°C.
Ajouter la pâte de noisette et mixer puis refroidir rapidement à 4°C.
Laisser maturer 4 h minimum, mixer à nouveau et turbiner à -6°C.

9. ***SAUCE À LA NOISETTE DU PIÉMONT***

160 g de lait entier
40 g de crème 35%
20 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé
27 g de jaunes d'œufs
6 g de cassonade

Réaliser une crème anglaise à 84°C avec le lait, la crème, la pâte de noisette, les jaunes d'œufs et le sucre.
Chinoiser et mixer.
Refroidir rapidement à 4°C et stocker sous-vide.

10. ***DÉCOR CHOCOLAT NOIR***

200 g de couverture noir

Mettre au point la couverture.
Étaler la couverture sur un rhodoïd et réaliser des fils en chocolat de 10 cm de long sur 3 mm de large.
Stocker 12 h à 17°C.

11. ***MONTAGE ET FINITION***

Dans une assiette, déposer au centre la meringue, pocher à l'intérieur du crémeux lait-noisette, insérer de la pâte de noisette au centre du crémeux, disposer les noisettes caramélisées et lisser avec le crémeux, poser sur la meringue garni le disque de streusel cacao et déposer un dôme de mousse chocolat glacé. Pocher sur le dôme de mousse glacé une pointe de crémeux lait-noisette.
Enfin, décorer avec des peaux de noisette et le fil en décor chocolat noir.
Finir le dessert avec une boule de crème glacée noisette dans un bol à part.
Verser la sauce noisette et déguster.