Le Flocon Vanille Tahitensis & Noisette Piémont
20 desserts

1. ***CROUSTILLANT À LA NOISETTE DU PIÉMONT***

65 g de chocolat noir 64%
45 g de couverture lait 40%
45 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé
80 g de crêpes dentelles
30 g de noisettes hachées torréfiées

Faire fondre les chocolats à 40°C.
Ajouter la pâte de noisette, la crêpes dentelles et les noisettes hachées mélanger puis débarrasser sur le plan de travail.
Étaler finement puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm.

2. ***BISCUIT À LA NOISETTE DU PIÉMONT /1 PLAQUE 30X40***

133 g de poudre de noisette du Piémont
75 g de cassonade (1)
37 g de blancs d'œufs (1)
58 g de jaunes d'œufs
50 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé

109 g de beurre
27 g de crème
1 g de sel fin
27 g de sucre inverti
60 g de farine T55
3 g de levure chimique
148 g de blancs d'œufs (2)
44 g de cassonade (2)

Verser les blancs d'œufs (1) et les jaunes en filet sur le mélange poudre de noisettes et cassonade (1). Mélanger sans monter, puis ajouter la pâte de noisettes.
Chauffer le beurre, la crème, le sel et le sucre inverti à 40°C puis incorporer dans l'appareil précédent.
Monter les blancs d'œufs (2) avec la cassonade (2) puis incorporer délicatement au mélange/
Terminer en incorporant la farine et la levure chimique préalablement tamisées.
Étaler dans un cadre 30 x 40 cm puis cuire 16 minutes dans un four préchauffé à 170°C.
Détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm et réserver.

3. ***SIPHON À LA VANILLE TAHITENSIS / 1 SIPHON***

Anglaise:
113 g de crème 35%
43 g de jaune d'œufs
3 gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé
2 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
12 g d'eau
105 g de chocolat blanc 33%

Sabayon:
265 g de crème 35%
62 g d'eau
62 g de jaunes d'œufs
20 g de poudre de lait 0%
14 g de glucose

Anglaise:
Mélanger la gélatine en poudre de poisson et l'eau, réserver à 4°C.
Réaliser une crème anglaise avec la crème, la vanille fendue et grattée et les jaunes d'œufs et verser sur la gélatine et le chocolat blanc et mixer.

Sabayon:
Pocher l'ensemble des ingrédients à 84°C au bain marie puis monter au batteur à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement.
Mélanger les 2 masses ensemble, débarrasser en siphon puis percer 2 cartouches de gaz.
Laisser reposer 4 heures à 4°C avant utilisation.

4. ***PRALINÉ NOISETTES***

400 g de noisettes émondées
270 g de sucre semoule
70 g de d'eau
2 g de fleur de sel

Porter l'eau et le sucre à 118°C.
Ajouter les noisettes, les caraméliser et ajouter le sel, puis débarrasser sur un tapis silicone.
Laisser refroidir et mixer dans la cuve d'un robot équipé de la lame afin d'obtenir un praliné lisse.

5. ***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

Chauffer le lait, la crème et le sucre inverti à 30°C. Ajouter la poudre de lait et les 3/4 du sucre semoule en pluie.
Chauffer à 45°C puis verser le mélange stabilisateur à glace et le sucre restant.
Porter à frémissements, ajouter les jaunes en remuant puis cuire à 85°C.
Ajouter la pâte de noisette, mixer puis refroidir rapidement et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C.
Mixer à nouveau puis turbiner à -6°C.

6. ***MOUSSE À LA NOISETTE DU PIÉMONT***

150 g de lait entier
8 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
48 g d'eau
90 g de sucre semoule
185 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé
450 g de crème montée

Mélanger la gélatine en poudre poisson et l'eau, réserver à 4°C.
Chauffer le lait à 60°C puis verser sur la gélatine et la pâte de noisette.
Mixer, refroidir à 25°C puis incorporer délicatement la crème montée.
Mouler en moules ½ sphère de 5 cm (20) et mini sphère de 2 cm (20).
Surgeler.

7. ***GLAÇAGE À LA VANILLE TAHITENSIS***

11 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
66 g d’eau (1)
87 g d’eau (2)
145 g de glucose
218 g de sucre semoule
2 gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé
145 g de lait concentré sucré
73 g de lait entier
260 g de chocolat blanc 33%

Mélanger la gélatine en poudre poisson et l’eau (1), réserver à 4°C.
Cuire l’eau (2), le glucose, le sucre semoule et les grains de la gousse de vanille à 108°C.
Verser sur la masse gélatine, le lait concentré, le lait et le chocolat blanc puis mixer et passer au chinois. Réserver à 4°C durant 24 h.
Utiliser à 30°C.

8. ***CERCLAGE CHOCOLAT BLANC***

500 g de chocolat blanc

Mettre au point le chocolat.
Étaler le chocolat sur un rhodoïd, réaliser des cerclages autour d’un cercle de 6 cm.
Laisser cristalliser 12 h

9. ***DÉCOR CHOCOLAT BLANC***

500 g de chocolat blanc

Mettre au point le chocolat.
Étaler le chocolat sur un rhodoïd, réaliser des flocons à l’aide d’un gabarit en carton et d’un cure-dent.
Détailler des disques de 6,5 cm.
Laisser cristalliser 12 h.

10. ***FLOCAGE BLANC***

100 g de chocolat blanc 33%
100 g de beurre de cacao

Fondre la couverture avec le beurre de cacao Utiliser à 40°C pour floquer les flocons et les cerclages.

11. *MONTAGE ET FINITION*

Déposer le cerclage en chocolat blanc floqué au centre de l’assiette.
Disposer un croustillant noisette au centre, insérer le biscuit noisette puis pocher le siphon vanille à hauteur. Finir avec un tourbillon de praliné noisette.
Glacer les mousses noisettes de 5 cm avec le glaçage vanille et déposer sur un disque en chocolat blanc de 6,5 cm. Déposer l’ensemble sur le cerclage.
Ajouter le flocon floqué et le dôme de mousse noisette glacer de 2 cm.
Appliquer une pointe de feuille d’or sur le dôme.
Servir le dessert avec la boule de crème glacée noisette.