Succès
Pour 4 Succès

1. ***FONDS DE SUCCÈS (FONDS DE 20 CM DE Ø)***

800 g de Meringue ancel
400 g d'eau
300 g de sucre glace
300 g de noisette brute en poudre

Battre à grande vitesse pendant environ 10 min, la préparation pour meringue avec l'eau puis incorporer à la spatule, le sucre glace et les noisettes en poudre.
Dresser sur des plaques recouvertes de papier cuisson, les fonds de succès avec une douille de 15 mm. Cuire à 100°C jusqu'à assèchement des fonds.

2. ***CRÈME PRALINÉ***

500 g de crème pâtissière réalisée à partir d'une préparation pour crème pâtissière ancel
500 g de beurre pommade
150 g de Pâte à la Noisette cresco
50 g de brisure de crêpe dentelle

Réaliser la crème pâtissière selon votre recette habituelle. Incorporer le beurre dans la crème pâtissière, battre environ 5 min à l'aide de la feuille puis ajouter la pâte à la noisette suivie de la crêpe dentelle.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir les fonds de succès avec la crème puis recouvrir la crème avec les fonds de succès restants.