

GUIRLANDE NOISETTE



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN



Guirlande noisette

Recette imaginée par Maxime Guérin



RECETTE POUR 6 Bûches de 5 personnes

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

95 g d'œufs
185 g de jaunes d'œufs
232 g de blancs d'œufs
232 g de sucre
77 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
77 g de noisettes en poudre
1 g de fèves de Tonka
3 g de zeste de citron vert
47 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-Sur-Vire Elle & Vire®**

Faire monter les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Dans une autre cuve de batteur, monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule. Mélanger les deux appareils, incorporer la farine et la poudre de noisette mélangées ensemble et la fève de tonka râpée, le zeste de citron vert puis le beurre fondu chaud.

PRALINÉ NOISETTE

82 g d'eau
514 g de sucre
0,51 g de gousses de vanille séchées épuisées
514 g de noisettes brutes entières

Faire tiédir les noisettes au four. Réaliser un sucre cuit avec l'eau, le sucre et la vanille cuit à 117°C et ajouter les noisettes tiédies. Puis faire sabler. Faire caraméliser doucement jusqu'à la bonne torréfaction des noisettes et la couleur du caramel brun. Laisser refroidir et mixer.

PRALINÉ NOISETTE CROUSTILLANT

99 g de praliné noisette
Mixer grossièrement le praliné.

CRÈME ANGLAISE

96 g de lait
19 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre

Réaliser une crème anglaise cuite à 82°C de manière traditionnelle.

MASSE GÉLATINE

4 g de gélatine en poudre 200 Bloom
25 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-onde puis réserver au réfrigérateur.

MERINGUE GLUCOSÉE

72 g de sirop de glucose
47 g de blancs d'œufs

Mélanger les blancs d'œufs et le sirop de glucose. Tiédir à 40°C au bain marie et monter au batteur.

MOUSSE SUBLIME PRALINÉ NOISETTE

141 g de praliné noisette
99 g de praliné noisette croustillant
42 g de pâte de noisettes
106 g de crème anglaise
30 g de masse gélatine
776 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
106 g de meringue glucosée

Mélanger la crème anglaise avec la masse gélatine fondue. Ajouter les pralinés et la pâte de noisette. Ajouter la crème anglaise et les pralinés. A 28°C, ajouter Sublime montée puis incorporer la meringue glucosée délicatement.

STREUSEL CREAM CHEESE NOISETTE

76 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-Sur-Vire Elle & Vire®**
38 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
107 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
76 g de poudre de noisettes brutes
114 g de sucre
1 g de sel

Mélanger tous les ingrédients à la feuille.

CROUSTILLANT RECONSTITUÉ

350 g de streusel cream cheese noisette
59 g de feuilletine
241 g de chocolat au lait 46%

Réaliser le streusel cream cheese noisette. Passer au crible à grosse maille. Cuire sur Silpain® au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir. Dans une cuve de batteur, mélanger délicatement le streusel, la feuilletine puis le chocolat au lait à 40°C.

APPAREIL À TREMPER ET À PULVÉRISER CHOCOLAT NOISETTE

498 g de beurre de cacao
249 g de chocolat au lait 40%
249 g de gianduja lait
4 g de colorant liposoluble jaune

Faire fondre le beurre de cacao, verser sur le chocolat lait et le gianduja lait.

SUBLIME DÉCOR

462 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
38 g de sucre

Monter au fouet tous les ingrédients.

FLOCONS DE NEIGE EN CHOCOLAT NOIR

500 g de chocolat noir 63%
50 g de noisettes entières
QS de feuille d'or

Étaler du chocolat noir au point dans un chablon en forme de flocons de neige 5 et 7 cm de diamètre. Enlever le chablon et laisser cristalliser entre deux plaques. À l'aide d'un cornet, coller au centre une demi noisette.

MONTAGE ET FINITIONS

Étaler 900g de biscuit moelleux noisette sur un flexipat. Cuire au four ventilé à 190°C pendant 9 minutes environ et laisser refroidir. Détailler 64 ronds de 4 cm et 32 ronds de 4,5 cm.

Pocher 15 g de praliné noisette maison mixé finement dans des moules Silikomart® (REF SQ050) de 4,5 cm de diamètre et mettre au congélateur. Démouler et tremper dans l'appareil chocolat noisette à 37°C (sans colorant).

Pocher 20 g de mousse praliné noisette dans des moules sphère Silikomart (REF SF192). Insérer un biscuit de 4 cm de diamètre. Pocher 5 g de mousse, insérer le praliné puis un biscuit de 4,5 cm de diamètre. Pocher 10 g de mousse, insérer un biscuit de 4 cm de diamètre, lisser et mettre au congélateur. Ajouter le colorant liposoluble jaune dans l'appareil chocolat noisette puis mixer. Démouler et tremper les sphères dans l'appareil à 37°C puis remettre au congélateur. Pulvériser une fine couche du même appareil à 45°C.

Étaler 110 g de croustillant reconstitué noisette chocolat lait dans les chablons en creusant légèrement le centre et mettre au congélateur.

Monter Sublime avec le sucre et pocher une boule de crème au milieu de chaque empreinte du croustillant. Déposer les sphères pulvérisées dessus. Pocher une pointe de crème sur chaque sphère. Décorer avec 2 grands flocons et 3 petits flocons en chocolat noir. Décorer quelques extrémités des flocons avec de la feuille d'or.



Elle & Vire Professionnel France
 @elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

