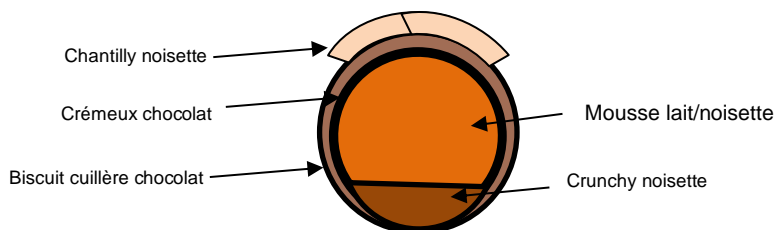


Charlotte tube Choco/Noisette

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur Junior

Quantité : 12 pièces –
Tubes de 10 x 4 cm de
diamètre



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit cuillère chocolat

Blancs d'œufs	100
Sucre	45
Jaunes d'œufs	66,5
Sucre	38,5
Farine T55	42,5
Amidon	33,5
Cacao poudre	7,5

Monter les blancs d'œufs avec le sucre.

En parallèle, monter les jaunes avec le sucre assez fermes.

Rassembler les deux masses puis ajouter délicatement les poudres tamisées ensemble.

Étaler sur Silpat à 5 mm à l'aide d'une raplette.

Cuire à 185°C pendant 6 minutes environ.

Crunchy noisette

Gianduja Collection Lait Piémont	30
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62 %	120
Fleur de sel	0,54

Griller les gousses 12 minutes à 170°C.

Mélanger les noisettes avec un peu de blancs et de sucre.

Cuire 15 minutes à 160°C

Fondre le gianduja à 30°.

Ajouter tous les autres ingrédients.

Noisettes du Piémont IGP sablées	18	Garnir en moules type barres chocolat arrondies en comptant 15 g par pièce.
Vanille grillée	2	Surgeler
Crousticrep	38,4	

Crèmeux grué

Patiscrem PatisFrance	112,5	Chauffer la crème avec le grué de cacao puis laisser infuser 15 minutes.
Grué de cacao	25	Chinoiser et compléter en crème.
Pectine 395nh95	1,13	Chauffer de nouveau en ajoutant le mélange sucre/pectine en pluie.
Sucre	9	Cuire 1 minute.
Jaunes d'œufs	22,5	Verser sur les jaunes et mixer.
Belcolade Lait Cameroun 45% Cacao Trace	33,75	Verser sur le chocolat et mixer de nouveau. Refroidir.

Chantilly Noisette

Patiscrem PatisFrance	42	Griller les gousses 10 min à 175°C.
Lait	21	Mixer dans les liquides.
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62 %	50	Chauffer et laisser infuser 15 minutes. Chinoiser et compléter en crème.
Pralirex Noisette PatisFrance	21	Chauffer, ajouter la masse gélatine fondue, puis verser sur le chocolat blanc.
Belcolade election blanc 34%	42	Mixer.
Masse gélatine	17,5	Ajouter la crème 2 et mixer de nouveau.
Gousse de vanille grillée	2	
Patiscrem PatisFrance	250	

Mousse Chocolat Lait/Noisette

Patiscrem PatisFrance	100	Chauffer la crème, ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le chocolat au lait.
Masse gélatine	13,33	
Belcolade Origins Cameroun Lait 45%	100	Mixer.
Chantilly noisette	200	A 30°C, ajouter la chantilly noisette montée mousseuse.

Montage et finitions :

- Couper des biscuits de 10 x 11,4 cm et les déposer sur un rhodide de la même taille
- Étaler 15 g de crémeux grué et placer le croustillant recoupé à 10 cm sur un côté en le laissant dépasser de moitié.
- Replier de manière à laisser le centre vide et que l'autre côté du biscuit soit collé sur la partie restante du croustillant.
- Placer délicatement en tube pour que l'entremet reste bien rond.
- Poser debout sur un silpat.
- Garnir ensuite avec 30 g de mousse puis surgeler.
- Démouler et parer les bords afin d'avoir une découpe nette.
- Pocher en quinconce la chantilly noisette avec une douille géométrique triangle DeBuyer.
- Passer au pistolet lait légèrement, puis floquer au pistolet avec le **Miroir Neutre Puratos**.
- Finir avec quelques traits de **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62 %** et 3 fils de chocolat.