

# RECETTE

## MIRA'NOISETTE

Par : Rémi Silva Chapeleiro

### I INGRÉDIENTS I

#### Pâte levée feuilletée

Farine de Tradition	500 g
Farine de Gruau	500 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	45 g
Sucre	120 g
Lait	570 g
Beurre	80 g
Puratos Sapore Traviata Bio	10 g
Beurre de tourage	500 g

#### Crème de Noisettes

Beurre	100 g
Noisettes râpées	
PatisFrance torréfiées	100 g
Œufs	100 g
Sucre	100 g

#### Confit de Mirabelle

Mirabelles dénoyautées	
PatisFrance	500 g
Miel	20 g
Cardamome poudre	QS

#### Demi-sphère Mirabelle

Pulpe de Mirabelle	180 g
Pectine NH PatisFrance	3 g
Sucre	20 g



## I RÉALISATION DES INSERTS I

### Crème de Noisettes

Torréfier la noisette poudre 5 minutes à 180°C, laisser refroidir. À la feuille, rendre le beurre pommade, ajouter le sucre puis la poudre de noisette, ajouter les œufs petit à petit. À la poche, insérer la crème dans les moules flexipan de 6 cm de diamètre et réserver au congélateur.

### Confit de Mirabelle

Dans une casserole à feu moyen, ajouter les mirabelles égouttées et ajouter le miel, laisser compoter à feu

doux environ 15 minutes en remuant souvent, laisser refroidir puis ajouter la cardamome. Réserver à 4°C.

### Demi-sphère Mirabelle

Dans une casserole, chauffer la purée de mirabelle puis ajouter le sucre et la pectine, laisser bouillir pendant 2 minutes, couler dans des demi-sphères de 5 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

## ASTUCE DÉCOR

### PÂTE SUCRÉE CACAO

#### INGRÉDIENTS I

Sucre	40 g
Beurre	40 g
Farine	70 g
Poudre de cacao	10 g
Œufs	17 g

## I MÉTHODE DE TRAVAIL I

### Pétrissage (spirale)

5 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième

### Température de pâte

24°C

### Pointage

20 minutes en boule puis étaler sur plaque et laisser 1h au réfrigérateur.

### Tourage

Un tour double et un tour simple

### Repos

30 minutes à 4°C

### Détaillage

Abaisser la pâte à 4 mm sur 22 cm de large, tailler des bandes sur la largeur de 1,5 cm. Avec le reste de pâte, étaler à 2 mm et réserver à 4°C pendant 20 minutes environ. Tailler des ronds de 7 cm de diamètre à l'emporte-pièce. Les

placer dans des moules à entremets de 8 cm de diamètre et les entourer avec les bandes.

### Apprêt

2h à 28°C

### Garniture

Dorer à l'aide du Puratos Sunset Glaze, insérer les ronds de crème de noisettes puis étaler la compotée de mirabelles sur le dessus.

### Cuisson

15 minutes à 200°C au four à sole

### Décors

Une fois refroidies, faire un décor en chocolat avant de déposer la demi-sphère de mirabelle, et saupoudrer de sucre glace.

## I ASTUCES DÉCOR I

Le décor chocolat peut être remplacé par une pâte sucrée au cacao, moins fragile.

Sabler le sucre, le beurre et la farine puis incorporer les œufs.

Étaler la pâte entre 2 feuilles guitare, passer au congélateur puis découper des fleurs ou autres formes désirées. Cuire 11 minutes à 170°C.