

# Vacherin Noisette

Par : Eric Rogard - Quantité : pour 10 portions

### GLACE VANILLE NOISETTE MINUTE

Patiscrem PatisFrance	250
Lait	250
Jaunes d'œufs	100
Sucre semoule	100
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Pralirex Noisette PatisFrance	70

Réaliser une anglaise puis turbiner.

### MERINGUE CROQUANTE

Puratos Ovablanca	250
Eau	125
Sucre glace	250

Monter l'Ovablanca avec l'eau au batteur puis ajouter délicatement le sucre glace. Dresser à l'aide d'une poche à douille des dômes de meringue pour les chapeaux et les pieds des champignons. Passer au four à 95°C clé ouverte. Après 15 minutes, creuser à l'aide d'une cuillère des dômes et finir la cuisson.

### GLAÇAGE NOISETTE

Patiscrem PatisFrance	350
Sirop de glucose	50
Belcolade Noir Suprême 70,5%	150
Puratos Carat Supercrem Nutolade	350

Chauffer la crème avec le glucose, puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le Nutolade.

### CHANTILLY VANILLE

Patiscrem PatisFrance	250
Sucre glace	30
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Gelée Dessert Bœuf PatisFrance	15

Chauffer la crème avec le sucre glace et la vanille puis ajouter la Gelée Dessert. Faire refroidir à 4°C puis monter en chantilly.

### CRUMBLE CACAO

Beurre	100
Cassonade	100
Farine	80
Belcolade Cacao Poudre	20

Sabler tous les ingrédients ensemble. Étaler sur plaque et cuire à 160°C pendant 20 minutes environ.

### MONTAGE ET FINITIONS

Garnir les dômes de meringue avec la glace vanille puis les glacer. Déposer sur un pied de meringue.

Dans l'assiette, disposer du crumble puis déposer des champignons.

Détailler quelques petites pointes de chantilly.

## Les fourrages Puratos Carat

### Supercrem Nutolade

Fourrage cacao-noisette

#### AVANTAGES :

- Contient 13% de noisettes
- Bon goût cacao-noisette
- Sans huile de palme
- S'applique avant et après cuisson
- Stable à la cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois



### Supercrem Amande-Noisette

Fourrage à base de praliné

#### AVANTAGES :

- Contient 40% de praliné amande noisette
- Permet l'appellation « au praliné » une fois remis en œuvre
- Texture fondante et crémeuse, facilement tartinable
- Sans huile de palme
- S'applique avant et après cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois

