

# Asti

Quantité : 15 petits gâteaux de 4.5 x 5 cm

## BISCUIT TENDRE NOISETTE

(1 PLAQUE 40 X 60 CM)

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Lait                               | 100 g |
| Beurre                             | 43 g  |
| Farine                             | 81 g  |
| Noisette Poudre Brutes PatisFrance | 40 g  |
| Œufs                               | 55 g  |
| Jaunes d'œufs                      | 100 g |
| Blancs d'œufs                      | 160 g |
| Sucre                              | 40 g  |
| Trimoline PatisFrance              | 20 g  |
| Pralirex Noisette PatisFrance      | 30 g  |
| Huile de noisette                  | 12 g  |

Faire bouillir le lait, le beurre et ajouter la farine avec la poudre de noisette. Dessécher légèrement et incorporer les œufs graduellement puis ajouter les jaunes d'œufs. Monter la meringue avec les blancs d'œufs et la trimoline jusqu'à l'obtention d'une texture ferme. Mélanger les deux masses délicatement. Ajouter en filet l'huile de noisettes. Déposer sur Silpat® à 4 mm d'épaisseur et cuire au four ventilé à 175°C pendant +/- 8 minutes. Laisser refroidir 1 heure avant le démoulage. Découper des bandes de 4 x 14,5 cm pour réaliser le tour du gâteau.

## CROUSTILLANT NOISETTE- CITRON

(10 G PAR PETIT GÂTEAU)

|   |        |
|---|--------|
| Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance                       | 93 g   |
| Fleur de sel  | 0.20 g |
| Noisettes Entières Blanchies IGP Piémont PatisFrance concassées et torréfiées | 25 g   |
| Crousticrep PatisFrance   | 35 g   |
| Zestes de citron jaune  | ½ pc   |

Mélanger le praliné, la fleur de sel et les zestes de citron râpés. Ajouter le Crousticrep et les noisettes concassées. Dresser dans le fond du petit gâteau.

## CRÉMEUX NOISETTE CITRON

(30 G PAR PETIT GÂTEAU)

|   |       |
|---|-------|
| Lait  | 75 g  |
| Zestes de citron jaune                                  | ½ pc  |
| Patiscrem PatisFrance                                   | 300 g |
| Jaunes d'œufs   | 45 g  |
| Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance | 155 g |
| Gélatine  | 6 g   |
| Eau d'hydratation                                       | 18 g  |
| Belcolade Beurre de cacao (Magic Temper)                | 8 g   |

Faire bouillir le lait et infuser les zestes de citron pendant 20 minutes à couvert. Retirer les zestes et rectifier le poids (75 g). Ajouter la crème, les jaunes d'œufs et cuire à 85°C. Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le praliné. Mixer et laisser refroidir à 32°C. Ajouter le beurre de cacao issu du Magic Temper et mixer. Couler en mini inserts (30 g) et surgeler.

## CRÈME LÉGÈRE NOISETTE

(32 G PAR PETIT GÂTEAU)

|   |       |
|---|-------|
| Lait  | 290 g |
| Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance | 80 g  |
| Cassonade   | 25 g  |
| Pectine NH  | 2 g   |
| Jaunes d'œufs   | 60 g  |
| Maïzena®  | 20 g  |
| Gélatine poudre 160 bloom                               | 2 g   |
| Eau d'hydratation                                       | 12 g  |
| Belcolade Selection Extra Blanc 34%                     |       |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Cacao-Trace           | 50 g  |
| Patiscrem PatisFrance | 260 g |

Faire bouillir le lait et le praliné puis mixer. Ajouter la pectine et la cassonade en maintenant l'ébullition. Ajouter le mélange jaunes d'œufs/Maïzena® et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter la masse gélatine fondue et couler sur le chocolat blanc puis mixer. Quand le mélange est à 25°C, ajouter la crème montée mousseuse.

## GLAÇAGE LAIT PRALINÉ

|   |        |
|---|--------|
| Lait  | 300 g  |
| Sirop de glucose  | 500 g  |
| Gélatine poudre   | 32 g   |
| Eau   | 190 g  |
| Belcolade Origins Lait Vietnam 45%                      |        |
| Cacao-Trace   | 400 g  |
| Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance | 400 g  |
| Miroir Neutre PatisFrance                               | 1000 g |

Faire bouillir le lait et le glucose, ajouter la gélatine fondue, puis verser sur le chocolat et le praliné avant de mixer. Ajouter le Miroir et remixer. Glacer à 32°C.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer un disque de biscuit dans le fond du cercle.
- Tasser par-dessus le croustillant noisette-citron.
- Pocher la crème noisette et incruster le crémeux noisette-citron. Lisser à ras avant de surgeler.
- Glacer puis déposer sur carton.
- Appliquer la bande de biscuit noisette et décorer de quelques noisettes brutes torréfiées.



« La découverte d'Asti nous plonge dans une magnifique ville fortifiée. On la nomme aussi « La Cité des 100 tours ». Gianduia y est un personnage de tradition carnavalesque.

Ce petit gâteau sobre, cache une architecture 1000% noisette. »

