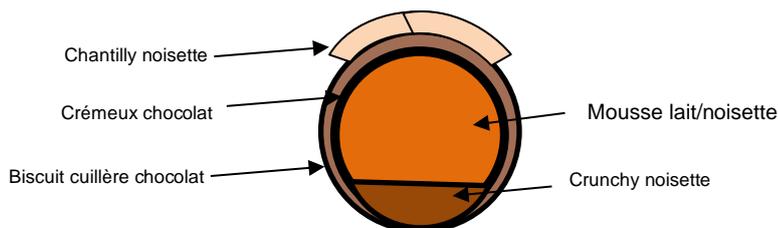


# Charlotte tube Choco/Noisette

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

<b>Gianduja Collection Lait Piémont</b>	<b>30</b>
<b>Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62 %</b>	<b>120</b>
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.

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

## Crèmeux grué

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>112,5</b>	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.
<b>Belcolade Lait Cameroun 45% Cacao Trace</b>	<b>33,75</b>	Verser sur le chocolat et mixer de nouveau.
		Refroidir.

## Chantilly Noisette

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

## Mousse Chocolat Lait/Noisette

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>100</b>	Chauffer la crème, ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le chocolat au lait.
Masse gélatine	13,33	
<b>Belcolade Origins Cameroun Lait 45%</b>	<b>100</b>	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.