

Parfait Noisette

Par Mathias Gautron - Pour 2 Sphères de 18 cm.

SABLÉ NOISETTE

Farine	200
Noisette Poudre Brute PatisFrance	50
Sucre glace	75
Beurre	100
Sel	1
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Œufs entiers	35

Fraser tous les ingrédients à l'exception des œufs. Ajoutez les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réserver au froid (4°C). Laminer sur 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Détailler un cercle de 20 cm. Passer au crible le reste de la pâte sur un Silpat®. Cuire sur Silpain® à 170°C pendant 15 minutes. Réserver.

BISCUIT CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	140
Sucre	80
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	70
Belcolade Ebony	30
Blancs d'œufs	220
Sucre	80

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Le mélanger avec le chocolat fondu (45°C), battre les blancs d'œufs avec la deuxième partie du sucre et incorporer dans le premier mélange, étaler régulièrement sur plaque de cuisson 40 x 60 cm. Cuire à 230°C pendant +/- 6 minutes. Laisser refroidir et détailler deux disques de 18 cm et deux disques de 16 cm. Détailler deux triangles rectangles de 5 x 17 cm.

GLACE CHOCOLAT VIETNAM

Lait entier	1865
Poudre de lait 0%	115
Patiscrem PatisFrance	250
Sucre	280
Glucose atomisé	31
Trimoline	95
Belcolade Cacao Poudre	85
Jaunes d'œufs	222
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	190
Gelglace	9

Chauffer le lait. A 20°C, ajouter la moitié du sucre, le glucose atomisé, la trimoline, la poudre de lait et le cacao en poudre. A 30°C, ajouter la crème liquide et les jaunes d'œufs. A 45°C ajouter le mélange (sucre-Gelglace). Pasteuriser le mixe jusqu'à 85°C. Disposer les palets de chocolat Origins Vietnam 73% dans un bac en inox, puis le recouvrir avec le mélange. Mixer l'ensemble avant de le mettre à maturer. Refroidir rapidement à 4°C et laisser maturer 4 heures minimum au froid. Turbiner dans la machine, et s'assurer que le mélange ait bien atteint une température de -8°C avant de le sortir de la machine. Mouler dans des demi-sphères de 8 cm.

PARFAIT NOISETTE

Sucre semoule	100
Eau	35
Jaunes d'œufs	100
Praliné Tradition Noisette PatisFrance	50
Pralirex Noisette PatisFrance	30
Patiscrem PatisFrance	375
Spéculos ou noix de pécan torréfiées	100

Réaliser une pâte à bombe en cuisant le sucre et l'eau à 115°C, verser sur les jaunes d'œufs préalablement montés au mixeur. Fouetter jusqu'à complet refroidissement. Mélanger le praliné et la pâte de noisette avec une partie de la crème fouettée. Ajouter la pâte à bombe froide et finir en ajoutant le reste de crème fouettée et les noix de pécan ou le spéculos. Mouler le tout dans une demi-sphère de diamètre 16 cm. Puis déposer un disque de biscuit chocolat de 16 cm. Congeler.

PRALICRAC CHOCOLAT NOIR

Pralicrac Noir PatisFrance	400
----------------------------	-----

Fondre le Pralicrac à 27°C et laminer entre deux feuilles guitares à 3 mm. Détailler deux disques de 18 cm. Réserver.

ROSACE ÉVENTAIL CHOCOLAT

Belcolade Blanc Sélection 30%	Q.S
Belcolade Noir Sélection 55%	Q.S
Huile de pépin de raisin.	10%

A l'aide d'un cornet garni de chocolat Noir Sélection à 45°C, réaliser sur une plaque dans le sens de la longueur des fils de chocolat noir. Étaler sur cette même plaque, le plus régulièrement possible du chocolat Blanc Sélection à 40°C dans lequel vous aurez ajouté 10% d'huile. Stocker rapidement au réfrigérateur. Filmer pour éviter l'humidité. Sortir la plaque du frigo et laisser reprendre à température ambiante, lorsque le chocolat est souple, tirer les plissés en utilisant un triangle ou un couteau filé. Partir du bord de la plaque en appuyant le triangle presque à plat et bloquer le chocolat avec l'index de la main gauche afin de donner l'impression de plisser.

PULVÉRISATION CACAO

Belcolade Beurre de Cacao	250
Belcolade Lait Sélection 35%	250

Fondre le tout à 35 °C et incorporer le colorant. Mixer.

FINITIONS

Dans une demi-sphère de 18 cm de diamètre, Chemiser de glace au chocolat Vietnam. Insérer le parfait Noisette. Recouvrir de glace Vietnam et obturer avec le Pralicrac Noir PatisFrance et un dernier disque de biscuit chocolat de 18 cm. Congeler une heure. Démouler et placer à la base le triangle de biscuit chocolat, puis du crumble de sablé noisette. Pulvériser de chocolat au lait pour obtenir un effet velours. Enfin déposer la rosace d'éventail.

Application Règlement INCO (*)

Gluten (blé - orge), Fruits à coques (noisettes - amandes) + pécan (selon ajout finition), Lait et dérivés, Œufs, Soja.

