

Par Mathias Gautron

Quantités : 4 unités

**INGREDIENTS****EN G****MODE D'EMPLOI****Streuzel Noisette**

Beurre	344
Cassonade	168
Vergeoise	95
<b>Poudre de Noisette PatisFrance</b>	<b>440</b>
Fleurs de sel	5
Farine T55	308

Mélanger tous les ingrédients ensemble.  
 Etaler la pâte à 3 mm dans un cercle de 18 cm.  
 Etaler la pâte à 1,8 mm afin de détailler des petits disques de 4 cm de diamètre.  
 Cuire les cercles de 18 cm au four à 145°C pendant 10 minutes.

**Financier Noisette (150 g)**

<b>Frianvit PatisFrance</b>	<b>290</b>
Eau	145
Beurre noisette	145
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>40</b>

Fondre le beurre afin d'obtenir un beurre noisette.  
 Mélanger au batteur à feuille le Frianvit, le beurre à 60°C et l'eau pendant 3 minutes à vitesse moyenne.  
 Ajouter le Pralirex Noisette.  
 Couler le financier noisette sur le Streuzel Noisette à 150 g.  
 Cuire le tout à 160°C pendant 20 minutes.

**Crème pâtissière**

Lait	500
Vanille	1 pc
Jaunes d'œufs	125
Sucre semoule	100
<b>Elgel PatisFrance</b>	<b>45</b>
Beurre	50

Infuser la vanille dans le lait.  
 Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème Elgel.  
 Réaliser une crème pâtissière et ajouter le beurre.  
 Réserver.

## Crème mousseline Praliné

Crème pâtissière	300
Beurre	200
<b>Praliné Amande-Noisette 55%</b>	<b>120</b>
<b>Origine France PatisFrance</b>	
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>30</b>
Sel fin	0,1

Au batteur avec le fouet, mélanger la crème pâtissière avec le Praliné, le Pralirex et le sel.  
Ajouter le beurre pommade et émulsionner le tout.

## Pâte à choux

Eau	250
Lait entier	250
Sucre semoule	10
Sel	10
Beurre	225
Farine T55	275
Œufs entiers	500

Faire bouillir le lait et l'eau avec le beurre le sel et le sucre.  
Ajouter la farine tamisée et dessécher le tout.  
Ajouter les œufs petit à petit.

Au fond d'un moule Flexipan® (1031G42), déposer un premier disque de streuzel noisette et dresser un petit chou.  
Reposer un disque de streuzel noisette dessus.

Enfourner le tout à 210°C et réduire la température du four à 185°C pendant 30 à 35 minutes.

## Glaçage Terroir

<b>Belcolade Origins Lait Vanuatu</b>	<b>350</b>
Huile de pépins de raisins	60
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>5</b>
<b>Noisettes Hachées PatisFrance</b>	<b>60</b>
grillées	

Fondre le chocolat.  
Ajouter l'huile et le Pralirex Noisette puis mixer.  
Ajouter les amandes hachées grillées  
Réserver puis utiliser à 32°C.

## Montage et finitions :

Glacer le disque de streuzel et financier noisette avec le glaçage terroir sur les bords.

Dresser, à l'aide d'une douille St-Honoré, le dessus du financier avec de la crème mousseline.

Garnir le fond des choux avec un peu de Pralinor France et déposer la crème mousseline noisette dessus.

Déposer sept choux sur la crème mousseline noisette.