

CROUSTILLANT A LA CREME DE NOISETTES AUX SENTEURS DE SOUS-BOIS

DENRÉES UTILISÉES	QU.	UNITÉ	PRIX UNIT.	TOTAL H.T.	TECHNIQUE DE RÉALISATION
CREME DE NOISETTES :					<p>- Peser les ingrédients nécessaires</p> <p>- Confectionner la crème de noisette : Caraméliser les noisettes enrobées de sirop de sucre dans un four à 180°C. Réaliser une crème pâtissière. Monter au fouet la crème refroidie, ajouter le restant du beurre, la pâte de noisette, puis l'alcool incorporée dans la crème fouettée, et enfin les noisettes caramélisées.</p> <p>- Réaliser les tubes croquants : Cuire le glucose et le fondant à 160°C. Décuire avec le beurre et le cacao pâte, refroidir en une fine couche. Pulvériser cette masse. Saupoudrer sur un pochoir rectangulaire, cuire à 200°C. jusqu'à coloration souhaitée, mettre en forme autour d'un tube après un léger refroidissement.</p> <p>- Confectionner le pain de Gênes : Monter au fouet pâte d'amandes, poudre de noisettes et œufs. Tamiser ensemble farine, fécule et levure. Incorporer l'ensemble à l'appareil moussieux puis le beurre fondu. Verser l'appareil dans des moules et cuire dans un four à 210°C. environ 15 à 20 minutes.</p> <p>- Confectionner l'appareil à glace (mix) : Hydrater les cèpes dans 115g. d'eau. Filtrer et réserver le jus pour la sauce. Tailler les cèpes en petits morceaux et confectionner une crème anglaise avec tous les ingrédients. Laisser reposer l'appareil une heure puis turbiner. Mouler dans des moules demi-sphériques.</p> <p>- Réaliser les éléments de finitions : Enrober 20 noisettes dans du caramel et préparer la sauce caramel-cèpes + les logos.</p>
lait entier (3,25%)	250	g			
3 jaunes d'œufs	50	g			
sucre semoule	35	g			
poudre à crème pâtissière	30	g			
pure pâte de noisette	15	g			
beurre (82% de M.G.)	80	g			
crème fouettée (35% de M.G.)	90	g			
Whisky (40°)	10	g			
noisettes hachées caramélisées	50	g			
TUBES CROQUANTS :					
sirop de glucose	240	g			
fondant blanc	360	g			
pure pâte de cacao (100%)	10	g			
beurre fondu	30	g			
PAIN DE GÊNES :					
pâte d'amande blanche (50%)	200	g			
3 gros œufs tempérés	170	g			
poudre de noisette blanche	50	g			
farine tamisée (T.55)	20	g			
fécule de maïs tamisée	10	g			
levure chimique tamisée	2	g			
beurre noisette	45	g			
GLACE AUX CEPES :					
lait entier (3,25%)	300	g			
crème liquide (35% de M.G.)	300	g			
8 jaunes d'œufs	140	g			
sucre semoule	140	g			
cèpes séchées	14	g			
FINITION:					
10 logos + feuilles en chocolat	30	g			
caramel de cèpes (100 sucre+100 crèmes+60 jus cèpes)	250	g			
10 noisettes caramélisées	50	g			
					<u>DRESSAGE ET PRÉSENTATION :</u>

