



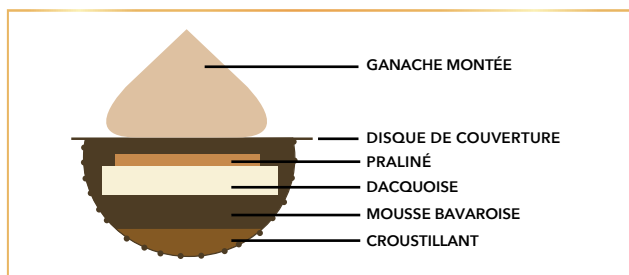
CACHE NOISETTE

Par Franck MICHEL



CACHE NOISETTE

RECETTE POUR 48 DÔMES INDIVIDUELS
6 CM DE DIAMÈTRE



DACQUOISE AMANDES NOISETTES (pour une feuille)

Blancs d'œufs	380 g
Sucre semoule	150 g
Poudre d'amandes	190 g
Sucre glace	230 g
Farine	65 g
Noisettes hachées grillées	100 g

Utiliser le procédé classique d'une dacquoise.
Cuire à 170°C four ventilé, 20 mn environ.

CROUSTILLANT

Couverture Empreinte 72 République Dominicaine	120 g
Praliné	190 g
Brisures de Gavotte	200 g

Fondre la couverture. Mélanger avec le praliné puis les brisures de Gavotte.
Dresser aussitôt dans les moules demi-sphère.

MASSE À GLACER LACTÉE

Couverture Succession lait 38 %	700 g
Beurre de cacao	70 g
Noisettes hachées torréfiées	150 g

Fondre le beurre de cacao avec la couverture lactée.
Ajouter les noisettes.

MOUSSE BAVAROISE LACTÉE

Lait	330 g
Sucre semoule	25 g
Jaunes d'œufs	100 g
Gélatine	10 g
Eau froide	50 g
Couverture lactée Succession lait 38 %	250 g
Couverture Empreinte 68 Côte d'Ivoire	70 g
Crème montée	700 g

Réaliser l'Anglaise avec le lait, le sucre, les jaunes.
Ajouter la gélatine hydratée puis les couvertures hachées. Mixer.
Tempérer. Mélanger la crème montée. Dresser aussitôt.

GANACHE MONTÉE CHOC PRALINÉ

Crème fluide 1	300 g
Couverture Succession lait 38 %	100 g
Couverture Empreinte 68 Côte d'Ivoire	40 g
Praliné noisette	95 g
Crème fluide 2	300 g

Chauffer la crème 1 à 90°C. Mélanger avec les couvertures hachées.
Ajouter le praliné puis la crème 2.
Mixer. Réserver au froid positif jusqu'à cristallisation.

MONTAGE ET FINITION

Garnir la base des dômes silicone avec le croustillant.
Recouvrir légèrement de mousse bavaroise.
Appliquer la dacquoise en pressant.
Déposer 8 g de praliné noisette. Finir le montage avec la mousse bavaroise. Surgeler.
Démouler, tremper dans la masse à glacer jusqu'à hauteur et poser sur carton.
Déposer un disque de couverture de 6,5 cm de diamètre puis une rosace de ganache montée.
Parsemer d'éclats de noisette torréfiée passée à la poudre d'or, disposer une volute de couverture **Succession lait 38 %**.



www.cemoui.fr

Franck MICHEL

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER EN 2004
ET CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE EN 2006.
COMPTE DE NOMBREUX PRIX SUR LE PLAN INTERNATIONAL.

