



Duo framboise et noisette

INGRÉDIENTS

PÂTE À BISCUIT À LA NOISETTE

160 g de farine 00
100 g de beurre
90 g de sucre
50 g de jaunes d'œufs
40 g de chocolat gianduja râpé
40 g de farine de noisette
30 g de noisettes hachées
2 g de sel
1 pincée de levure de boulanger par biscuit

CRÈME BAVAROISE À LA NOISETTE

240 g de lait
130 g de crème fouettée
55 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre
24 g de fécule de maïs
20 g de beurre
8 g de gélatine en feuilles
100 g de nougatine à la noisette, finement cassée ou un praliné à la noisette
fleur de sel
sel

INSERT AU CHOCOLAT

12 demi-sphères de 3,5 cm de diamètre
l'insert peut être conservé au congélateur et convient parfaitement comme petites friandises à servir avec le café
120 g de chocolat noir
80 g de crème fraîche

GLAÇAGE AU GIANDUJA

125 g de chocolat gianduja
110 g de crème fraîche
20 g de miel d'acacia
10 g d'huile de tournesol

INSERT À LA FRAMBOISE

12 demi-sphères de 3,5 cm de diamètre
l'insert peut être conservé au congélateur et convient parfaitement comme petites friandises à servir avec le café
125 g de framboises
30 g de sucre
3 g de gélatine en feuilles

GLAÇAGE BLANC

100 g de chocolat blanc
75 g de crème
70 g de sucre
8 g de gélatine en feuilles

INSTRUCTIONS

1. PÂTE À BISCUIT À LA NOISETTE

Mélangez le beurre avec le sucre et ajoutez les noisettes, les jaunes d'œufs et le gianduja. Ajoutez ensuite la farine, le sel et la levure de boulanger. Formez une boule, placez-la dans un plat, recouvrez de film plastique et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Étalez la pâte d'une épaisseur de 3-4 mm et coupez-la en deux à l'aide d'un emporte-pièce en forme de goutte 12 cm de long, 8 cm de large, 4 cm de haut. À l'aide d'un emporte-pièce plus petit, réalisez deux autres gouttes 11 cm de long, 7 cm de large, 4 cm de haut

2. INSERT AU CHOCOLAT

Cassez le chocolat en morceaux dans un plat. Chauffez la crème jusqu'à atteindre le point juste avant ébullition, versez-la sur le chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il ait fondu et que le mélange soit homogène et brillant. Répartissez la préparation dans les 12 demi-sphères d'un moule en silicone, de 3,5 cm de diamètre, et mettez au congélateur.



3. INSERT À LA FRAMBOISE

Immergez la gélatine dans de l'eau froide. Cuisez les framboises avec le sucre dans 20 g d'eau pendant 5 minutes à ébullition sur feu doux. Retirez du feu, battez la crème dans les framboises et si vous le souhaitez, passez au tamis. Ajoutez-y la gélatine et mélangez jusqu'à ce qu'elle fonde. Répartissez dans des moules en silicone et mettez au congélateur.

4. CRÈME BAVAROISE À LA NOISETTE

Immergez la gélatine. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre avec la fécule de maïs. Chauffez le lait et portez-le presque à ébullition, ensuite versez-le sur les jaunes d'œufs et mélangez vigoureusement. Remettez sur le feu. Laissez cuire et mélangez jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Retirez du feu. Ajoutez le beurre, la gélatine pressée et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Ensuite, ajoutez le mélange croquant, une généreuse pincée de fleur de sel et laissez refroidir. Pour finir, mélangez délicatement la crème fouettée. La crème bavaroise doit être préparée juste avant la goutte. Coupez la pâte à biscuit à la noisette à l'aide de l'emporte-pièce en forme de goutte et laissez-le en place ; Placez les 4 gouttes sur une assiette ou un plat sans bords recouvert de papier sulfurisé. Mettez une demi-sphère d'insert au chocolat au centre des deux plus grandes gouttes et une demi-sphère à la framboise au centre de l'autre goutte. Couvrez de crème bavaroise jusqu'au bord de l'emporte-pièce. Mettez au réfrigérateur pendant 4 heures.

5. GLAÇAGE BLANC

Cassez le chocolat blanc en morceaux dans un plat. Immergez la gélatine dans de l'eau froide. Portez à ébullition 70 g d'eau avec le sucre pour obtenir un sirop. Versez le sirop sur le chocolat et mélangez vigoureusement, ensuite incorporez la crème et la gélatine pressée. Continuez à mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène et sans grumeaux. Laissez refroidir à température ambiante.

6. DERNIÈRES ÉTAPES

Sortez les gouttes du réfrigérateur. Enlevez l'emporte-pièce, si nécessaire en passant un couteau entre l'emporte-pièce et la crème bavaroise. Placez la goutte sur une grille au-dessus d'un plateau. Glacez les deux plus grandes gouttes avec le gianduja et les plus petites avec le chocolat blanc. Laissez l'excès de glaçage couler à travers la grille. Mettez au réfrigérateur pendant 2 heures. Surmontez la grande goutte d'un Ferrero Rocher et de poudre dorée. Décorez les petites gouttes avec des pétales de rose blancs non traités.

Note : les inserts au chocolat et à la framboise peuvent être conservés au congélateur et conviennent parfaitement comme petites friandises à servir avec le café.