

Balade Printanière - Chocolat, Noisette et Yuzu
Pour 13 entremets couronne de 20 cm de diamètre



1. **CROUSTILLANT AU YUZU**

500 g de **crumble réalisé avec le Cookies ancel**
500 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**
40 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes, pour le rendre plus souple. A l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant, suivi de l'arôme naturel de yuzu jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

2. **BAVAROISE À LA NOISETTE DU PIÉMONT**

400 ml de lait entier
100 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
80 g de sucre
80 g de jaunes d'œufs
4 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
400 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de noisette du Piémont avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant, pâte de noisette et sucre sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans 24 moules à baba en silicone de 7,2 cm de Ø puis surgeler avant de démouler.

3. CRÉMEUX CHOCOLAT YUZU

500 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**
100 g de **Crémeux Chocolat ancel**

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme naturel de yuzu à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d'arôme naturel de yuzu, mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuler au fouet, si nécessaire. Filmer au contact puis refroidir à 4°C. Au batteur, à l'aide du fouet, à pleine vitesse, monter quelques secondes, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche.

4. CRÈME DIPLOMATE AU YUZU

200 g de crème pâtissière réalisée avec la **Préparation pour Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
100 g de crème fouettée
2 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
15 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Hydrater et égoutter la gélatine dans de l'eau froide puis la faire fondre quelques secondes au micro-ondes. A l'aide d'un fouet, ajouter la gélatine puis l'arôme naturel de yuzu dans la crème pâtissière. Incorporer progressivement et délicatement la crème fouettée. Dresser des pointes de crème diplomate puis surgeler.

5. MONTAGE & FINITION

Déposer 3 cercles de 20 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer au centre 3 cercles de 8 cm de Ø. Répartir le croustillant au yuzu entre les deux cercles pour former une couronne puis répartir la bavaroise à la noisette du Piémont sur le croustillant. Surgeler puis démouler. Réaliser un tour d'entremets en chocolat au lait. Déposer sur chaque entremets 3 choux

garnis de crème diplomate au yuzu, trempés dans du glaçage rocher au chocolat blanc. Glacer les pointes de crème diplomate au yuzu avec du Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel additionné de quelques gouttes de Colorant Jaune Sébalcé avant de les placer sur l'entremets. Dresser des pointes cannelées de crémeux foisonné. Décorer avec du chocolat au lait et du crumble.