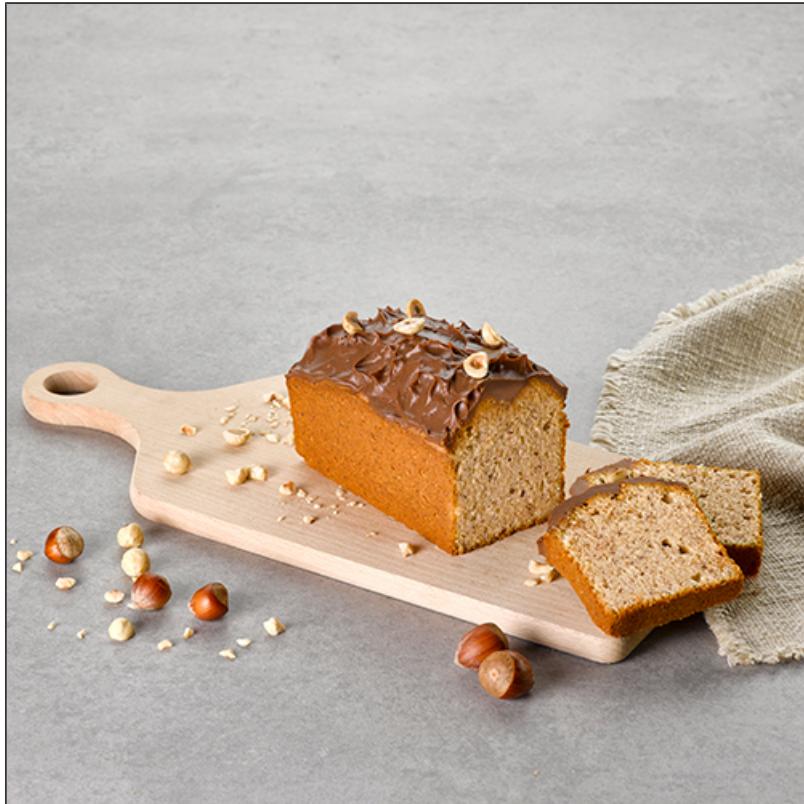


Cake à la noisette du Piémont  
Pour 15 cakes de 20 cm



## 1. **MASSE À CAKE**

300 g de beurre en pommade  
450 g de sucre  
4 g de sel  
300 g de poudre de noisette du Piémont  
240 g de blancs d'œufs  
160 de jaunes d'œufs  
100 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé  
20 g de Levure Chimique Moench  
10 g d'Extrait de vanille Bourbon Sébalcé  
375 g de lait  
600 g de farine

Dans une cuve de batteur, émulsionner à la feuille le beurre, le sucre, le sel, la poudre de noisette, la pâte de noisette, l'extrait de vanille et les jaunes d'œufs. Ajouter le lait à vitesse lente. Monter les blancs en neige. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique suivie des blancs montés.

## 2. **GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTE**

300 g de chocolat de couverture au lait haché ou en pistole

200 g de crème liquide à 35% de MG

130 g de noisettes du Piémont torréfiées hachées

Porter la crème à ébullition puis verser sur le chocolat, mélanger jusqu'à complète dissolution.  
Laisser refroidir à température ambiante puis recouvrir le dessus des cakes avec cette ganache et parsemer de noisettes.