

Douceur Piémontaise  
Pour !10 tartelettes individuelles



## 1. **PÂTE SUCRÉE À LA NOISETTE**

100 g beurre  
75 g sucre glace  
25 g poudre de noisette  
210 g farine  
2 g sel fin

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, le sucre glace, la poudre de noisette, la farine et le sel jusqu'à texture sableuse. Ajouter l'œuf dès que l'ensemble est homogène.

Placer la pâte à 4°C et laisser reposer environ 1 heure 30.

Au laminoir, étaler la pâte sur 2.5 cm d'épaisseur.

Foncer ensuite des rectangles en inox (11.5 x 4 x 1,7cm - réf 39 43.11 Debuyer), préalablement graissés légèrement avec **l'Agent de démolage Ouragan ancel**.

Cuire environ 15 minutes à 160°C en four ventilé ou 200°C en four à sole.

Retirer les rectangles inox après complet refroidissement.

## 2. **BISCUIT À LA NOISETTE**

50 g de beurre pommade  
50 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé**  
70 g de jaunes d'œufs  
75 g de sucre en poudre (37,5 g + 37,5 g)  
6 g de farine  
6 g de féculle de maïs  
100 g de blancs d'œufs  
25 g de noisettes hachées et grillées

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse moyenne, mélanger le beurre pommade et la pâte de noisette jusqu'à obtention d'une texture très fine et lisse.

Dans un récipient, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs et la moitié du sucre jusqu'à blanchissement.

Tamiser la farine et la féculle de maïs.

Au batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs et le reste du sucre.  
Mélanger ensuite l'ensemble des préparations délicatement à l'aide d'une maryse.

Verser ensuite le biscuit sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson, puis parsemer les noisettes hachés grillées. Cuire environ 15 minutes à 170°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, détailler des rectangles de 2.5 cm sur 9 cm.

### 3. **PRALINÉ NOISETTE À L'ANCIENNE**

100 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé**  
100 g de sucre semoule

Dans un récipient, à l'aide d'une spatule, mélanger la pâte de noisette et le sucre semoule.  
Réservoir en poche sans douille.

### 4. **NAMELAKA À LA NOISETTE DU PIÉMONT**

3 g de **Gélatine en poudre Bovine 200 bloom Sébalcé**  
15 g d'eau  
240 g de chocolat blanc de couverture  
150 g de lait  
300 g de crème liquide 30% M.G.  
120 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé**

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau, réservoir à 4°C.  
Dans un récipient, au micro-onde ou au bain marie, faire fondre le chocolat blanc.

Dans une casserole, porter le lait à ébullition, incorporer la gélatine réhydratée, puis verser la préparation chaude sur le chocolat blanc fondu et mélanger à la maryse pour émulsionner le

mélange.

Incorporer ensuite la crème froide et la pâte de noisette. Puis mélanger au mixeur plongeant. Réservoir filmé au contact une nuit à 4°C.

## 5. **GEL DE MUCILAGE DE CACAO**

250 g de pulpe de mucilage de cacao  
3 g d'agar agar

Dans une casserole, porter la pulpe de mucilage et l'agar agar à ébullition. Débarrasser à 4°C. Une fois pris, mixer puis débarrasser en poche sans douille.

## 6. **MONTAGE ET FINITION**

Au batteur, à l'aide du fouet, monter le namelaka à la noisette du Piémont en texture de chantilly, puis débarrasser en poche avec douille cannelée puis réserver au frais.

Garnir les fonds de pâte sucrée avec un peu de praliné noisette à l'ancienne, puis y déposer ensuite un biscuit noisette.

Pocher le gel mucillage de cacao.

Pocher ensuite le namelaka noisette du Piémont.

Décorer avec quelques peaux de noisettes et noisettes torréfiées, un fin fil de chocolat et quelques points de gel mucillage de cacao.