

Le Chocolat Noisette du Piémont  
Pour 120 desserts



### 1. **STREUSEL CACAO**

100 g de beurre  
47 g de cassonade  
47 g de sucre glace  
59 g de poudre d'amande  
105 g de farine T55  
14 g de cacao poudre  
1 g de sel

Bien mélanger tous les ingrédients ensemble.

Étaler à 1,8 mm d'épaisseur puis congeler.

Congeler et détailler des disques de 6 cm, puis cuire sur un tapis silicone pendant environ 20 min dans un four préchauffé à 150°C.

Stocker au sec.

### 2. **MERINGUE À LA NOISETTE**

300 g de blancs d'œufs  
270 g de sucre semoule

270 g de sucre glace  
Q.s noisette torréfiée

Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule.  
Ajouter le sucre glace tamisé délicatement.  
Pocher sur une 1/2 sphère de 4 cm en silicone.  
Râper les meringues avec de la noisette torréfiée.  
Enfourner à 120°C et cuire 2 h à 80°C.

### 3. **PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT**

200 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalté

Débarrasser en poche et réserver.

### 4. **NOISETTES CARAMELISÉES**

450 g de noisettes entières  
225 g de sucre semoule  
75 g d'eau  
15 g de beurre de cacao  
2 g de fleur de sel écrasé

Cuire l'eau et le sucre à 118°C.  
Ajouter les noisettes et sabler jusqu'à caramélisation.  
Ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel.  
Verser sur un tapis de cuisson en prenant soin de séparer les noisettes.  
Concasser puis réserver au sec.

### 5. **CRÉMEUX LAIT À LA NOISETTE DU PIÉMONT**

8 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalté  
48 g d'eau  
516 g de crème 35%  
258 g de lait entier  
156 g de jaunes d'œufs  
60 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalté  
195 g de couverture lactée 43%  
126 g de beurre

Mélanger l'eau et la gélatine en poudre et réserver à 4°C.  
Réaliser une crème anglaise (84°C) avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs, puis verser sur la

couverture, la pâte de noisette et la gélatine.  
Mixer puis ajouter le beurre à 40°C.  
Mixer à nouveau puis réserver 12 h à 4°C.  
Débarrasser en poche et réserver.

## 6. **MOUSSE CHOCOLAT 62%**

6 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébaldé  
36 g d'eau  
110 g de lait entier  
130 g de crème 35%  
130 g de glucose  
268 g de couverture noir 62%  
350g de crème montée

Mélanger l'eau et la gélatine en poudre et réserver à 4°C.  
Chauffer à 60°C le lait, la crème et le glucose.  
Ajouter la masse de gélatine. Verser sur le chocolat. Emulsionner. Puis mixer.  
Quand la ganache arrive à 35°C, réaliser le mélange avec la crème montée.  
Couler en dôme 1/2 sphère de 5 cm puis surgeler.

## 7. **GLAÇAGE NOIR BRILLANT**

20 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébaldé  
120 g d'eau (1)  
150 g d'eau (2)  
300 g de glucose  
300 g de sucre semoule  
200 g de lait concentré sucré  
250 g de couverture noir 61%  
30 g de cacao pâte 100%

Mélanger l'eau (1) et la gélatine en poudre et réserver à 4°C.  
Cuire l'eau (2), le glucose et le sucre à 103°C.  
Verser sur le lait concentré sucré, la gélatine, le cacao pâte et la couverture.  
Mixer puis chinoiser et réserver à 4°C.  
Utiliser à 33°C.

## 8. **CRÈME GLACÉE À LA NOISETTE DU PIÉMONT**

1036 g de lait entier  
250 g de crème 35%  
50 g de sucre inverti  
50 g de poudre de lait 0%

110 g de sucre semoule  
8 g de stabilisateur à glace  
100 g de jaunes d'œufs  
175 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébaldé

Mettre le lait, la crème et le sucre inverti à chauffer. Mélanger la poudre de lait 0% et les 3/4 du sucre semoule. Ajouter les poudres à 30°C dans le lait. Mélanger le stabilisateur à glace et 1/4 du sucre restant et l'incorporer à 45°C dans le lait. Ajouter les jaunes, puis cuire à 85°C. Ajouter la pâte de noisette et mixer puis refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer 4 h minimum, mixer à nouveau et turbiner à -6°C.

## 9. **SAUCE À LA NOISETTE DU PIÉMONT**

160 g de lait entier  
40 g de crème 35%  
20 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébaldé  
27 g de jaunes d'œufs  
6 g de cassonade

Réaliser une crème anglaise à 84°C avec le lait, la crème, la pâte de noisette, les jaunes d'œufs et le sucre.  
Chinoiser et mixer.  
Refroidir rapidement à 4°C et stocker sous-vide.

## 10. **DÉCOR CHOCOLAT NOIR**

200 g de couverture noir

Mettre au point la couverture.  
Étaler la couverture sur un rhodoïd et réaliser des fils en chocolat de 10 cm de long sur 3 mm de large.  
Stocker 12 h à 17°C.

## 11. **MONTAGE ET FINITION**

Dans une assiette, déposer au centre la meringue, pocher à l'intérieur du crémeux lait-noisette, insérer de la pâte de noisette au centre du crémeux, disposer les noisettes caramélisées et lisser avec le crémeux, poser sur la meringue garni le disque de streusel cacao et déposer un dôme de mousse chocolat glacé. Pocher sur le dôme de mousse glacé une pointe de crémeux lait-noisette. Enfin, décorer avec des peaux de noisette et le fil en décor chocolat noir.  
Finir le dessert avec une boule de crème glacée noisette dans un bol à part.  
Verser la sauce noisette et déguster.