

Sébalcé

Pure Pâte de Noisette du Piémont

Un goût intense de noisette, tout droit venu d'Italie



La Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé



Cette Noisette du Piémont, appelée Tonda Gentile Trilobata, est récoltée sur **les collines des Hautes Langhe** et bénéficie du label IGP.

Ronde et douce comme l'indique son nom en italien, son parfum est sucré avec une bonne longueur en bouche. Considérée comme la meilleure au monde, cette noisette est très recherchée en pâtisserie et en glace !

Cette pâte pure, lisse et prête à l'emploi, préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception.



Un produit polyvalent qui allie gourmandise et simplicité :

- Une pâte **pure 100%** à base de noisettes du Piémont qui bénéficient de l'**Indication Géographique Protégée**.
- Sans colorants, arômes artificiels ou conservateurs.
- **Optimale** pour la réalisation de glaces, de pâtisseries, chocolats ou gâteaux de voyage.
- Une consistance **lisse et brillante, prête à l'emploi** qui s'incorpore facilement et directement sans liquéfier.
- Permet l'appellation « **à la Noisette du Piémont** ».
- Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
- Pratique dans son pot refermable.

pâte brute



PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT

Seau de 1 kg
Réf 1-42-013460

Mousse bavaroise



Craquelin à la noisette du Piémont

Crème pâtissière à la noisette du Piémont

Crème diplomate à la noisette du Piémont

Pâte sucrée à la noisette du Piémont



Tarte façon Saint-Brest à la noisette du Piémont

Pour 4 tartes de 20 cm

Pâte sucrée à la noisette du Piémont

- 200 g de beurre en pommade
- 250 g de sucre glace
- 3 g de sel
- 100 g d'œufs
- 50 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébaldé**
- 5 g de **Baking Powder ancel**
- 500 g de farine
- 50 g de noisettes du Piémont hachées

Mélanger le beurre, le sucre glace, la pâte de noisette, les œufs et le sel jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer la farine, la poudre à lever et les noisettes. Laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur puis foncer 4 cercles à tartes de 20 cm de Ø. Cuire à blanc à 170°C pendant environ 20 min.



Craquelin à la noisette du Piémont

- 130 g de beurre pommade
- 25 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébaldé**
- 180 g de farine
- 180 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

Pâte à choux (recette de base pour 500 ml d'eau)

- 500 ml d'eau
- 6 g de sucre
- 8 g de sel
- 200 g de beurre
- 300 g de farine
- 500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser des choux de 2 cm de Ø sur une plaque légèrement graissée à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les poser dessus. Cuire environ 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

Crème pâtissière (recette de base pour 1 L de lait)

- 1 L de lait
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

Crème pâtissière à la noisette du Piémont

- 350 g de crème pâtissière
- 35 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébaldé**

Incorporer la pâte de noisette dans la crème pâtissière.

Ganache au chocolat au lait

- 600 g de chocolat de couverture au lait haché ou en pistole
- 350 g de crème liquide à 35% de MG

Porter la crème à ébullition puis verser sur le chocolat, mélanger lentement jusqu'à homogénéisation.

Crème diplomate à la noisette du Piémont

- 800 g de crème pâtissière
- 400 g de crème fouettée
- 5 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébaldé**
- 130 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébaldé**

Incorporer la pâte de noisette dans la crème pâtissière puis la chauffer légèrement pour atteindre une température d'environ 20°C. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide, égouttée et fondue. Incorporer progressivement la crème fouettée.



Montage & finition

Garnir les choux de crème pâtissière à la noisette. Répartir la ganache dans les fonds de tartes puis parsemer de noisettes hachées. Laisser figer au réfrigérateur. Placer les choux sur le pourtour de la tarte. A la poche munie d'une douille Saint Honoré, dresser la crème diplomate à la noisette entre les choux puis au centre de la tarte. Décorer de noisettes du Piémont caramélisées et de décors en chocolat au lait.

Découvrez d'autres réalisations qui mettent à l'honneur cette noisette d'exception !

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



**Pâte à tartiner
à la noisette
du Piémont**



**Tartelettes
Piémontaises**



**Cake à la noisette
du Piémont**



**Glace
à la noisette
du Piémont**



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr