

La noisette



Personnes :

8



Préparation :

2h30



Repos :

Congélation : 6-8h
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 165°C
Temps : 15 min.

Matériel spécifique

Moule demi-sphères Ø 3,5cm

Moule sphérique Ø 5,5cm

Liste des préparations

- ✓ Praliné noisette
- ✓ Ganache montée
- ✓ Caramel au chocolat
- ✓ Croustillant noisette
- ✓ Gel noisette
- ✓ Enrobage
- ✓ Glaçage



Les étapes

J - 2

- 🌀 **Réalisation du praliné noisette** Page 3
Réserver à température ambiante
- 🌀 **Réalisation de la ganache** Page 3
Réserver 6h minimum au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation du caramel au chocolat** Page 4
Réserver 6h minimum au réfrigérateur

J - 1

- 🌀 **Réalisation du croustillant** Page 4
- 🌀 **Réalisation du gel noisette** Page 4
- 🌀 **Réalisation des inserts** Page 5
Réserver 6-8h au congélateur
- 🌀 **Réalisation de la noisette** Page 5
Réserver 6-8h au congélateur

Jour J

- 🌀 **Sculpture de la noisette** Page 5
Réserver minimum 2h au congélateur
- 🌀 **Enrobage – Glaçage (Kappa)** Page 5
Réserver minimum 3h au réfrigérateur

Ingrédients

- ☑ 250 g de noisettes
- ☑ 75 g de sucre en poudre
- ☑ 5 g de fleur de sel

Le praliné noisette

- Torrifier les noisettes à 165 °C pendant 15 min. au four sur chaleur tournante.
- Réaliser un caramel à sec avec le sucre (faire fondre le sucre en plusieurs fois jusqu'à obtenir une belle couleur caramélisée).
- Ajouter les noisettes sur le caramel et mélanger rapidement.
- Débarrasser sur un tapis en silicone ou une feuille de cuisson.
- À froid, mixer les noisettes, le caramel et la fleur de sel. On doit obtenir une pâte fluide.
- Réserver dans un pot hermétique, à l'abri de la lumière et à température ambiante.



Ingrédients

- ☑ 124 g de lait entier
- ☑ 40 g de noisettes torrifiées
- ☑ 52 g de chocolat blanc
- ☑ 16 g de masse gélatine
- ☑ 40 g de pâte de noisettes
- ☑ 216 g de crème fleurette (35% MG)
- ☑ 50 g de praliné noisette

La ganache à la noisette

- Torrifier 40 g de noisettes à 165 °C pendant 15 min.
- Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide et réserver au réfrigérateur au minimum 20 minutes.
- Chauffer le lait, ajouter les noisettes torrifiées, puis mixer et laisser infuser 20 min.
- Tamiser le lait pour en extraire 124 g (ajouter du lait si besoin).
- Faire fondre le chocolat ivoire au micro-onde par tranche de 30 secondes à 6-700W.
- Faire chauffer le lait et réaliser une émulsion sur le chocolat fondu (en 3-4 fois).
- Puis ajouter la masse gélatine. S'aider d'un mixeur plongeant pour cela.
- Ajouter la pâte de noisettes, le praliné et la crème.
- Mixer.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 6h.



Ingrédients

- ✓ 42+21 g de sirop de glucose
- ✓ 38 g de sucre en poudre
- ✓ 20 g d'eau
- ✓ 100 g de crème liquide (35% MG)
- ✓ 1 g de fleur de sel
- ✓ 36+60 g de lait
- ✓ 36 g de chocolat noir (72%)
- ✓ 28 g de beurre
- ✓ 150 g de pâte de noisettes

Le caramel au chocolat

- o Cuire sur feu moyen le glucose (42 g), le sucre et l'eau jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée.
- o Couper le feu et déglacer avec la crème, le lait (36 g) et le glucose (21 g) préalablement chauffé au micro-onde (1 min30 à 2 min puissance maxi).
- o Cuire à 102 °C en mélangeant sans cesse avec le fouet puis refroidir à 70°C.
- o Ajouter le chocolat, le beurre, la pâte de noisettes et la fleur de sel. Mixer.
- o Finir par le lait (60 g).
- o Mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse et lisse.
- o Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 6h..



Ingrédients

- ✓ 40 g de noisettes torréfiées
- ✓ 40 g de praliné noisette

Le croustillant noisette

- o Torrifier les noisettes à 165 °C. (15 minutes)
- o Les concasser (mixer grossièrement), puis ajouter le praliné.)



Ingrédients

- ✓ 300 g de lait de noisettes
- ✓ 21 g de sucre en poudre
- ✓ 54 g de jaunes d'œufs (x3)
- ✓ 3 g de gomme xanthane
- ✓ 45 g de pâte de noisettes

Le gel noisette

- o Réaliser une crème anglaise avec le lait de noisette (blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le lait noisette bouillant, puis cuire sur feu moyen jusqu'à 82°C maxi. Elle doit tout juste commencer à épaissir).
- o Refroidir (filmé au contact) 1h au réfrigérateur.
- o Puis passer au robot cuisinier en ajoutant la gomme xanthane et la pâte de noisettes. Mixer 2 à 3 minutes.
On obtiendra une crème très onctueuse et légère.
On dirait du Mont-Blanc à la noisette !
- o Réserver dans une poche à douille.



Les inserts

- o Dans des moules souples en forme de demi-sphère de 3,5 cm de diamètre, réaliser un insert avec le gel noisette, le caramel chocolat, le croustillant noisette et le praliné.
- o Placer au congélateur.



Le façonnage de la noisette

- o Monter les $\frac{3}{4}$ de la ganache pas trop ferme. Le $\frac{1}{4}$ restant servant à former la pointe de la noisette.
- o Dans des moules sphériques de 5,5 cm de diamètre, pocher la ganache noisette et placer l'insert au centre.
- o Placer à nouveau au congélateur au minimum 6h avant de poursuivre et réaliser la pointe avec la ganache restante et creuser légèrement le côté opposé à la pointe à l'aide d'un épluche légume ou couteau.
- o Retourner au congélateur pour au moins 2h.
- o A l'aide des gants et de la chaleur des mains, gommer les imperfections.



Ingrédients

✓ Enrobage

☑ 250 g de chocolat au lait (36%)

+ 250 g de beurre de cacao

☑ 50 g de chocolat noir (72%)

+ 50 g de beurre de cacao

☑ 50 g de chocolat blanc

+ 50 g de beurre de cacao

✓ Glaçage

☑ 500 g d'eau

☑ 75 g de sucre en poudre

☑ 50 g de sirop de glucose

☑ 7,5 g de kappa

L'enrobage et le glaçage

- o Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat au lait au micro-onde par tranche de 30 secondes à puissance 6-700W et réserver à température ambiante.
- o Pour le glaçage à la kappa, porter tous les ingrédients à ébullition pendant 2 min.
- o Réserver le glaçage dans un récipient hermétique. Attention la kappa gélifie sous les 48°C !
- o Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc au micro-onde par tranche de 30 secondes à 6-700W. Idem pour le chocolat noir (attention de ne pas dépasser les 50°C) ! Et les réserver dans des cornets ou mini poches à douille.
- o Se munir de piques en bois et d'une plaque en mousse si possible.
- o Lorsque le chocolat au lait atteint 27°C, pocher des striures avec l'enrobage chocolat noir et ivoire.
- o Tremper la noisette congelée, la pointe vers le bas, jusqu'en haut de la noisette et laisser une pastille ronde de 1 cm environ sans enrobage.
- o Attendre 2-3 min, puis tremper les noisettes dans la kappa à 55°C environ.



❖ La kappa :

Ce dessert n'est pas compliqué en soi, la seule partie délicate concerne l'utilisation de la kappa (pour rappel il s'agit d'un gélifiant naturel issu d'algues).

En effet, la kappa est très sensible aux températures et gélifie facilement sous les 50°C. C'est pourquoi, il faut absolument recouvrir le récipient lorsqu'on ne l'utilise pas et qu'il faut la remuer avant chaque utilisation. Une fine couche gélifiée se formant très rapidement sur le dessus !

Ensuite si elle est trop chaude, elle fera fondre la couche de chocolat qui se trouve sur la noisette. C'est donc une étape où il faut être rapide, que ce soit pour le glaçage de toutes les noisettes, que pour le temps où l'on trempe la noisette dans la kappa. D'après mes tests, il faut travailler avec une kappa qui se trouve entre 53 et 55°C.

Il s'agit non seulement de la partie la plus compliquée du dessert mais aussi de celle qui apporte le moins d'intérêt gustatif ! En effet, ce côté gélifiant, sans véritable goût peut déranger certaines personnes (qui ne le mangeront pas finalement).

Ce gélifiant est utilisé pour son côté visuel et pour protéger la partie de la noisette qui n'aura pas été enrobée de chocolat.

Je n'ai hélas pas trouvé d'autres alternatives efficaces. 😞