



Le tapis de cuisson en silicone

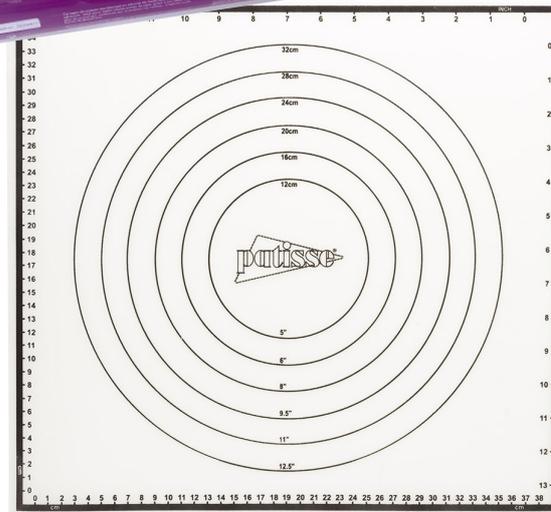
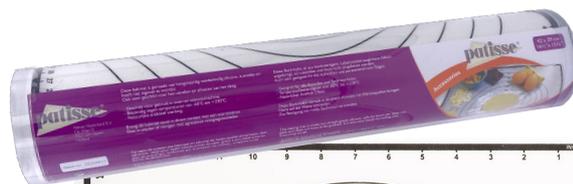
*"Il est vraiment très pratique
et, petit plus, il passe au four
comme au congélateur. Super
qualité ! Je valide à 100%."*
Alexandra, 49 ans

*"Sa matière souple, facile
à utiliser et à ranger, adhère
bien à la surface."*
Elisabeth, 45 ans



patisse®

L'ACCESSOIRE INDISPENSABLE
pour pâtisser malin !



Succès aux noisettes

Pour 8 personnes.

Préparation : 1h et 1 nuit de repos pour la ganache.

Cuisson : 2 x 15 minutes.

Recette et crédit photos @mademoiselle_o_patisseries



Ingrédients :

Ganache montée noisettes :

- 350g de crème liquide à 30%
- 65g de chocolat blanc
- 80g de praliné
- 1 ½ feuilles de gélatine

Dacquoise :

- 6 blancs d'œufs
- 150g de sucre
- 160g de poudre de noisettes

Praliné croquant :

- 20g de praliné
- Une dizaine de noisettes entières

Matériel :

- Tapis de cuisson
- Poche à douille
- Douilles n°12 et n°14

Préparation :

Ganache montée noisette (à réaliser la veille) :

- 1) Dans une casserole, faire chauffer 175g de crème liquide.
- 2) Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- 3) Mettre le chocolat et le praliné dans un cul de poule.
- 4) Une fois la crème chaude, la verser sur le mélange chocolat praliné. Essorer la gélatine et la mettre aussi dans la préparation. Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux, mixer au besoin.
- 5) Verser les 175g restant de crème liquide sur la préparation, mixer, filmer, réserver au frigo 8h minimum.

Dacquoise noisettes :

- 1) Préchauffer le four à 180°C. Sortir la grille, la poser sur le plan de travail et positionner le tapis de cuisson dessus.
- 2) Dans la cuve d'un batteur, monter les blancs en y ajoutant le sucre en poudre en 3 fois pour avoir une meringue ferme.
- 3) Mélanger très délicatement les blancs montés à la poudre de noisettes.
- 4) Placer le tout dans une poche à douille munie d'une douille n°12.
- 5) Pocher un disque de diamètre 24cm sur le tapis de cuisson. Saupoudrer de sucre glace.
- 6) Mettre en cuisson le tapis avec la préparation au four pendant environ 15 minutes en surveillant la coloration.
- 7) Recommencer l'opération une fois pour obtenir le 2ème disque.

Praliné croquant :

- 1) Hacher les noisettes et mélanger au praliné.

Montage :

- 1) Au batteur, monter la ganache noisette jusqu'à l'obtention d'une texture chantilly.
- 2) Mettre la préparation en poche avec une douille n°14.
- 3) Pocher la ganache noisette sur un premier disque de dacquoise en le recouvrant entièrement.
- 4) Mettre dans une poche à douille les 20g de praliné croquant et les pocher un peu partout sur la ganache.
- 5) Couper en petits morceaux 5 noisettes et les parsemer sur le dessus.
- 6) Mettre le deuxième disque de dacquoise sur le dessus (côté lisse contre la ganache).
- 7) Saupoudrer de sucre glace et décorer selon vos souhaits avec le reste de ganache et de noisettes.



www.patissefrance.com

Patisse France - 1 Chemin de Derrière le Parc 78580 Maule

