



Recette élaborée par **Bruno Le Derf**

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**



**Bruno Le Derf**  
MOF 2007 Chocolatier

# BOUCHÉE NOISETTES

## CARAMEL AU BEURRE SALÉ

### ET CHOCOLAT

Recette pour environ 144 Façonnables® Slim Rondine Noir

#### Base noisette

- 280 g Couverture Kayambe® Lait 45%
- 70 g Beurre de cacao
- 375 g Pure Pâte de Noisettes
- 144 p Façonnables® Slim Rondine noire

Faire fondre la couverture lait et le beurre de cacao à 30°C. Mélanger à la Pure Pâte de Noisettes. Couler ce mélange sur 4 mm dans les Façonnables® Slim Rondine noir.

#### Caramel au beurre salé

- 120 g Sucre
- 400 g Crème
- 85 g Beurre salé
- 120 g Glucose
- 150 g Sucre

Faire bouillir la crème, les 120 g de sucre et le beurre. Cuire à sec le glucose et le restant du sucre (150 g) pour obtenir un caramel brun. Décuire avec le liquide bouillant. Cuire à 105°C. Faire refroidir et garnir sur la base noisette.

#### Crumble aux noisettes

- 100 g Cassonade
- 100 g Beurre
- 100 g Poudre de noisettes
- 100 g Farine
- 1 g Fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients ensemble pour former une pâte. Abaisser sur 3 mm d'épaisseur et détailler des ronds de 3,5 cm. Cuire à 160°C. Après refroidissement, passer le crumble au pistolet chocolat et le poser sur le caramel.

#### Ganache montée noisettes

- 320 g Crème
- 120 g Glucose
- 140 g Beurre de cacao
- 320 g Couverture Kayambe® Noir 72%
- 300 g Praliné Pur Noisettes

Chauffer à 85°C la crème et le glucose. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao. Incorporer le praliné et bien émulsionner. Faire refroidir à 30°C et monter au batteur à la feuille. Pocher sur le crumble.

#### Décor

Couverture chocolat noir. Une demi-noisette grillée.

<b>Couverture Kayambe® Lait 45%</b>	<b>réf. 20450</b>
<b>Beurre de cacao</b>	<b>réf. 21000</b>
<b>Pure Pâte de Noisettes</b>	<b>réf. 21210</b>
<b>Façonnables® Slim Rondine noire</b>	<b>réf. 23470</b>
<b>Praliné Pur Noisettes</b>	<b>réf. 21050</b>
<b>Couverture Kayambe® Noir 72%</b>	<b>réf. 20067</b>

