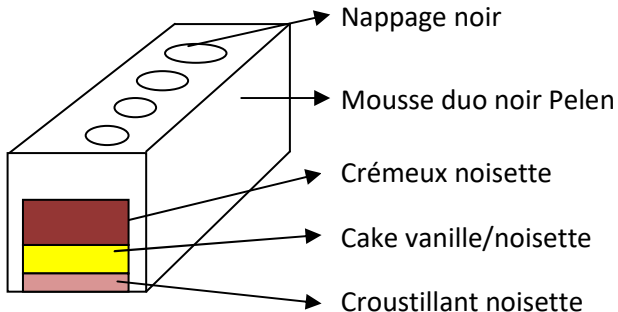


# Choco-nuts



## Croustillant noisette :

600g de chocolat lait  
200g de noisette hachée caramélisée  
180g feuilletine  
100g de poudre de noisette  
200g d'huile de pépins raisin  
100g praliné fin « Pelen »  
40g de beurre de cacao

- Mélanger toutes les poudres.
- Puis incorporer tout les liquides chauds.
- Et étaler sur une feuille guitare.

## Mousse duo noir « Pelen »:

560g de lait  
340g de crème  
120g de sucre inverti  
20g de gélatine  
120g d'eau  
560g de chocolat noir amer 65%  
560g de chocolat fondant 55%  
1600g de crème fouettée

- Chauffer le lait et la crème + le sucre inverti à 45°C et émulsionner sur les chocolats fondu.
- Ajouter la gélatine fondue puis mixer.
- A 32/33°C ajouter la crème fouettée.
- Couler sur le crémeux ou dans le moule de silikomark et insérer les inserts.

## Cake vanille / noisette :

1000g de sucre  
8g de sel  
750g d'œuf  
400g de crème  
800g de farine  
40g de baking  
500g de beurre  
60g d'extrait de vanille  
2 gousses de vanille  
450g de praliné fin

- Mélanger toutes les poudres ensemble puis incorporé les liquides à la feuille.
- Cuire sur silpat + cadre à 160°C environ 6minutes.
- Puis disposer sur le croustillant non cristallisé.

## Crémeux noisette :

200g de crème 1  
2100g de praliné fin  
24g de gélatine  
144g d'eau  
900g crème 2

- Chauffer la première crème puis émulsionner le praliné avec cette crème 1.
- Rattraper l'émulsion avec la crème 2 froide.
- Ajouter la gélatine fondue et couler en cadre.