Succès aux noix

Difficulté :

Nombre de personnes : 8 -10

Temps de préparation : 2h30

Temps de cuisson : 15 mn

I- Crème pâtissière

- 300g de lait entier
- 100g de crème fleurette
- 80g de sucre semoule
- 5 jaunes d'œufs (100g)
- 30g d'amidon de maïs
- 20g de beurre

1. Portez à bouillon dans une casserole le lait et la crème.
2. Mélangez au fouet dans un cul-de-poule, les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajoutez ensuite l'amidon de maïs.
3. Versez petit à petit un peu de lait chaud sur la préparation en mélangeant au fouet. Remettre le tout dans la casserole et faire épaissir.
4. Hors du feu ajoutez le beurre tout en mélangeant.
5. Verser dans un grand plat à gratin la crème. Filmez au contact, laissez tiédir à température ambiante puis mettre à refroidir au réfrigérateur 30min-1h.

II-Biscuit succès

- 40g de farine
- 155g de poudre de noix
- 130g de sucre

Meringue française :

- 190g de blanc d'œufs
- 70g de sucre

1. Préchauffez le four à 180°C - statique.
2. Tamisez la farine, et la rajouter avec le sucre et la poudre de noix.
3. Réalisez une meringue française :

- Mettre les blancs d'œufs dans la cuve d'un batteur équipé d'un fouet avec ¼ du sucre.
- Augmentez le batteur à la moitié de la vitesse. A l'apparition de vaguelettes à la surface des blancs, ajoutez ¼ de sucre.
- Augmentez la vitesse du batteur, lorsque les blancs se resserrent autour du fouet, ajoutez le reste de sucre et mettre le batteur à pleine puissance.
- Battre 2 minutes. La meringue forme un bec d'oiseau lorsqu'on retire le fouet.

4. Ajoutez les poudres à l'aide d'une maryse.

5. Remplir une poche munie d'une douille n°10 de pâte.
6. Tracez 2 cercles de 22 cm (25cm max) de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez 15 minutes. En soulevant le papier sulfurisé, le biscuit doit être légèrement coloré.

III- Praliné noix

- 225g de noix
- 45g d'eau
- 145g de sucre

1. Torréfiez les noix : Hachez les noix grossièrement et les déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 170°C pendant 15min.

2. Mettre l'eau puis le sucre dans une casserole et cuire à 107°C. Ajoutez les noix hachées torréfiées et caramélisez tout en mélangeant jusqu'à ce que le liquide enrobe les noix.

3. Laissez refroidir sur une feuille de cuisson.
4. Mixez à l'aide d'un robot-coupe pour obtenir une pâte.
5. Réservez.

VI-Insert noix

- 150g de praliné de noix
- 60 g de crème fleurette entière très froide

1. Émulsionnez au fouet en versant progressivement la crème sur le praliné.
2. Passez le mélange au mixer pour obtenir une texture la moins granuleuse possible.
3. Mettre dans une poche et réserver au réfrigérateur.

V- Noix caramélisées

- 40g de noix hachées grossièrement
- 20g d'eau
- 83g de sucre
- 16g de sirop de glucose

1. Faire des tas de noix hachées sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

2. Pesez dans une casserole l'eau en 1er puis le sucre. Porter à ébullition.
3. Ajoutez le sirop de glucose et cuire jusqu'à 165°C ***(Ne pas mélanger)***
4. A 165°C, stoppez la cuisson.

5. Enrobez de caramel les noix regroupées en tas.

Attention à ne pas vous brûler avec le caramel ! Utilisez vite le caramel car il durcit rapidement.

6. Laisser durcir sur du papier de cuisson.

VI-Crème mousseline aux noix

- 500g de crème pâtissière
- 120g de beurre pommade
- 150g de praliné noix

Conseil : La crème pâtissière doit être froide et le beurre pommade tiède pour faciliter le crémage.

1. Fouettez la crème pâtissière quelques minutes pour la détendre.

2. Dans le bol du robot, crémez au fouet le beurre, puis ajoutez le praliné. Mélangez quelques minutes à vitesse rapide pour avoir un mélange homogène.

3. Incorporez à vitesse moyenne en 3 fois la crème pâtissière lissée et laissez monter. **(Attendre que la crème soit bien homogène avant chaque ajout de crème pâtissière)**
4. Garnir une poche munie d'une douille de crème mousseline et utilisez aussitôt.

Montage

1. Avec la crème mousseline noix, réalisez des dômes sur l'extérieur du disque et remplir le centre en pochant la crème en spiral.
2. Rajoutez des inserts de noix.

3. Sur l'autre cercle de biscuit, percez des cercles de différentes tailles.
4. Ajoutez dans les trous des noix caramélisées.

5. Déposez le disque sur la crème.
6. Mettre au réfrigérateur 2h au minimum.