

# Noisettes chocolat notes de tonka

Par Julien Musy



## Ingrédients

### Pour le biscuit chocolat noisette :

- 80g de noisettes torréfiées en poudre
- 70+20g de cassonade
- 20g de jaune d'œuf
- 90g de blanc d'œuf
- 70g de beurre
- 30g de farine
- 2g de levure chimique
- 60g de chocolat à 66%

### Pour le croustillant noisette tonka :

- 40g de feuillantine
- 30g de chocolat au lait

- 30g de pate de noisette
- 10g praliné
- 1/4 de fève de tonka

#### Pour la ganache gianduja :

- 30g de chocolat à 65%
- 95g de gianduja
- 110g de crème liquide
- 40g de crème de bresse
- 15g de miel
- 15g de beurre

#### Pour la crème chantilly tonka :

- 150g de crème liquide entière
  - 1/2 fève de tonka
  - 1/2 gousse de vanille
  - 45 de crème de bresse
  - 20g de sucre
- 
- Fine plaque de chocolat préalablement tempérée

### **Préparation**

#### Pour le biscuit chocolat noisette :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble
2. Mélanger le jaune, les 20g de blanc d'uf, la poudre de noisette, les 70g de sucre cassonade.
3. Incorporer le chocolat et le beurre fondu au mélange précédent puis incorporer délicatement la farine tamisée avec la levure chimique.
4. Monter les blancs en neige souple avec 20g de sucre cassonade et les incorporer au mélange précédent.
5. Dresser dans un cadre puis cuire 20mn à 170°.

#### Pour le croustillant noisette tonka :

1. Faire fondre le chocolat au lait puis ajouter la pâte de noisette, la tonka rapée et le praliné, mélanger puis ajouter le feuillantine, étaler une fine couche sur le biscuit chocolat refroidi.

#### Pour la ganache gianduja :

1. Donner une ébullition à la crème mélangée avec le miel puis verser sur le gianduja et le chocolat, mixer au mixeur plongeant puis ajouter le beurre, mixer à nouveau. Réserver au frais.

#### Pour la crème chantilly vanille tonka :

1. Mélanger tous les ingrédients et monter au batteur comme une chantilly.

#### Montage :

Mettre une barre de biscuit chocolat noisette surmontée de croustillant noisette, pocher par-dessus des boules de ganache gianduja, ajouter la tuile de chocolat et finir avec la chantilly vanille tonka. Décorer l'assiette de praliné noisette, de ganache gianduja et de noisettes torréfiées.