

SATURNE

- Recette pour 3 dômes de 14,16,18 cm de diamètre .

BISCUIT A L'ANCIENNE AUX NOIX :

- 190 g de noix mixées
- 190 g d'amande poudre
- 80 g de farine tamisée
- 215 g de sucre glace
- 375 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre cassonade

Mixer les noix au robot coupe, et ajouter la poudre d'amande, la farine et le sucre glace.

Monter les blancs d'œufs serrés au sucre cassonade puis incorporer les poudres délicatement.

Etaler le biscuit dans un cadre de 40 x 60 par 1 cm de haut et cuire au four ventilé à 190°C, pendant environ 12 à 15 minutes.

Détailler le biscuit froid :

Dôme de 14 cm de diamètre : 1 de 14, 1 de 13, 1 de 11,5, 1 de 9.

Dôme de 16 cm de diamètre : 1 de 16, 1 de 15, 1 de 14, 1 de 11,5.

Dôme de 18 cm de diamètre : 1 de 18, 1 de 17, 1 de 16, 1 de 12.

PALET PRALINE NOISETTE CROUSTILLANT :

- 125 g de praliné noisette
- 125 g de pâte noisette pure
- 70 g de couverture lactée 38%
- 25 g de beurre
- 125 g de feuilletine

A la feuille, au batteur, mélanger le praliné noisette et la pâte de noisette. Ajouter la couverture lactée fondue (40°C) mélangée au beurre fondu et délicatement, incorporer la feuilletine. Dresser en étalant sur les fonds de biscuit noix (base du dôme).

MERINGUE ITALIENNE MOINS SUCREE :

- 200 g de sucre semoule
- 80 g d'eau
- 50 g de glucose
- 190 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule

Cuire le sucre semoule, l'eau et le glucose à 121°C, verser sur les blancs d'œufs montés au fouet au batteur serrés avec le sucre semoule. Refroidir la meringue à la feuille au batteur (vitesse lente).

MOUSSE BEURRE PRALINE :

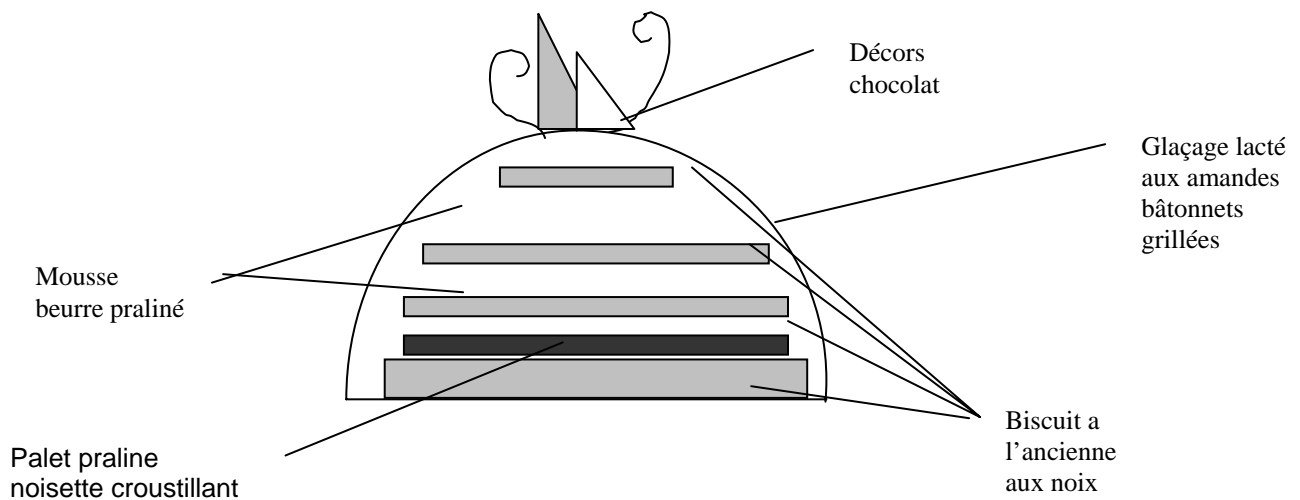
- 340 g de beurre pommade
- 135 g de pâte de noisette non sucrée
- 270 g de praliné amande noisette
- 180 g de noisettes hachées grillées
- 475 g de meringue italienne moins sucrée

Emulsionner à la feuille au batteur le beurre pommade, la pâte de noisettes et le praliné noisette. Incorporer délicatement les noisettes hachées grillées (froides) puis la meringue italienne froide. Réserver pour le montage.

GLACAGE LACTE AUX AMANDES GRILLEES :

- 800 g de pâte à glacer blonde
- 320 g de couverture lactée 38%
- 120 g d'amandes bâtonnets grillées
- 100 g d'huile arachide (ou huile de noisette)

Fondre la pâte à glacer et la couverture lactée (40°C), ajouter les amandes bâtonnets grillées puis l'huile. Stocker en seau hermétique. Glacer deux fois les dômes (glaçage à 40°C).





SATURNE



