



Le Walnut'ella

Pâtisseries | Toute l'année

👤👤👤 | 1 heure 🕒 |

Pâte sucrée cacao

210g de farine
90g de sucre glace
120g de beurre
40g de poudre de noix torréfiées
1 pincée de sel
50g d'oeuf
15g de cacao

Mousse praliné

16g de lait
16g de crème
6g de jaunes d'oeuf
3g de sucre
60g de praliné
½ feuille de gélatine
50g de crème fouettée

Mousse chocolat

24g de lait

24g de crème
9g de jaunes d'oeuf
5g de sucre
90g de chocolat pâtissier
30g de caramel au beurre salé
1 feuille de gélatine
75g de crème montée

Biscuit Joconde

58g de sucre glace
68g de poudre d'amandes
90g de blancs d'oeuf
25g de sucre
1 pincée de sel
30g de noix torréfiées

Ganache montée aux noix

50g de lait
5g de vinaigre de noix
90g de chocolat blanc
1,5g de gélatine
350g de crème liquide entière

Caramel

75g de sucre
90g de crème liquide entière
60g de noix

Montage et finitions

60g de Nutella®

par Thibaut Palisse de la NUTELLA ACADEMY

La pâte sucrée au cacao

Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre de noix, le sel et le cacao. Ajouter le beurre. Puis, ajouter l'oeuf.
Etaler, filmer et réserver au frais 1h. Etaler la pâte dans 4 moules, et enfourner 6 min à 180°C.

La mousse pralinée

Faire bouillir le lait et la crème.

Fouetter le jaune d'oeuf et le sucre, verser le lait chaud sur les oeufs en remuant.

Transvaser à nouveau dans la casserole et chauffer à feu doux.

Verser la crème anglaise sur le praliné.

Ajouter la gélatine essorée et réserver à température ambiante.

Monter la crème liquide en chantilly. Lorsque la préparation crème anglaise est

froide, y incorporer la chantilly et réserver au frais.

La mousse chocolat

Faire de même en changeant le praliné par le chocolat.

Le biscuit Joconde

Torréfier les noix dans un four 10 min à 160°C.

Monter les blancs en neige avec le sucre et le sel.

Mélanger avec le sucre glace et la poudre d'amande.

Ajouter les noix torréfiées et enfourner 10 min à 180°C.

La ganache montée aux noix

Chauffer le lait et le vinaigre.

Verser sur le chocolat puis ajouter la gélatine essorée.

Ajouter 150g de crème et réserver au froid.

Le caramel

Dans une casserole, faire chauffer le sucre. Lorsqu'il prend l'apparence d'un caramel, ajouter la crème puis les noix.

Réserver au froid.

Montage et finitions

Au fond de chaque tartelette, verser le caramel, puis déposer le biscuit Joconde.

Déposer ensuite les mousses au praliné et au chocolat-caramel sur les tartelettes en alternant.

Poser ensuite la ganache montée au noix à l'aide d'une poche à douille, et décorer avec 15g de Nutella® par tartelette.

Décorer avec les noix caramélisées.
