

# L'Essaim de la Reine

Édition d'hiver



# Insert caramel noisette

## Ingrédients

100g de sucre

165g de glucose

1g de fleur de sel

200g de crème fleurette UHT

125g de pâte de noisette

## Élaboration

Chauffer la crème fleurette.

Fondre le glucose et le sucre jusqu'à ébullition, bien mélanger car le fond cuit plus vite. Couper le gaz une fois la couleur caramel blond obtenue.

A feu doux, ajouter la crème chaude en mélangeant pour ne pas figer le caramel.

Ajouter la pâte de noisette et la fleur de sel.

Lorsque le mélange est bien liquide, le sortir de la casserole et mixer jusqu'à obtenir un caramel onctueux et lisse.

Couler dans un cercle de 14 cellophané en dessous et sur les côtés à 1 cm de hauteur.

Congeler.

# Biscuit au miel

## Ingrédients

65g de beurre clarifié  
(remplaçable par une l'huile neutre. Pépins de raisins par exemple)

95g de jaune d'œuf

40g d'œuf

115g de miel de châtaigner

75g de sucre

15g de poudre d'amandes

75g de crème épaisse

15g de crème fleurette UHT

40g de pâte de citron

155g de farine T55

2g de sel

3,5g de poudre à lever

3g de poudre mélange pour pain d'épices

Préparer la pâte de citron avant l'élaboration :

40g de citron

4g de sucre.

Couper les citrons puis les mixer entiers (enlever les extrémités). Mélanger avec le sucre. Chauffer le tout jusqu'à 100°C. Arrêter une fois à ébullition.

## Élaboration

Monter les jaunes et les œufs.

Ajouter le sucre et le miel. Mélanger directement pour éviter les grumeaux car le sucre cuit les jaunes.

Ajouter les crèmes et la pâte de citron.

A 45°C incorporer le beurre clarifié puis finir le mélange à la Maryse en ajoutant les poudres préalablement tamisées.

Cuire à 180°C dans un cercle de 14 pendant 15 minutes, retourner à mi-cuisson.

Couper à 2 cm de hauteur (couper le biscuit à froid afin d'éviter qu'il ne se tasse).

# Croustillant

## Ingrédients

85g de noisettes brutes

5g de beurre

1g de fleur de sel

25g de biscuit gavotte écrasés

30g de chocolat blanc

20g de chocolat au lait 40%

## Élaboration

Torréfier les noisettes puis les mixer afin d'obtenir une pâte

Fondre les chocolats, ajouter le reste des ingrédients, mélanger le tout.

Étaler entre deux feuilles guitare à 3 millimètres en utilisant un rouleau à pâtisserie.

Congeler.

Détailler un cercle de 14.

# Mousse chocolat

## Ingrédients

95g de lait

290g de crème fleurette UHT

135g de chocolat noir 75%

3,5g de gélatine de poisson 200 Bloom

Préparer la masse gélatine avant l'élaboration :

verser 16g d'eau froide sur 3,5g de gélatine de poisson 200 Bloom. Mélanger puis réserver au frais.

## Élaboration

Monter 265g de la crème jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

Bouillir le lait et 25g de crème fleurette. Ajouter la masse gélatine hors du feu. Verser en trois fois sur le chocolat fondu à 50° en mélangeant à la Maryse.

Ajouter la crème mousseuse une fois le mélange redescendu à 45°C.

Mélanger à la Maryse jusqu'à homogénéité. Mettre en poche et couler rapidement car la mousse fige rapidement.

# Montage

Verser la mousse chocolat dans le moule à environ 2cm.

Bien lisser dans les alvéoles à la spatule pour éviter de piéger des bulles dans les interstices.

Positionner l'insert caramel.

Remplir avec la mousse.

Positionner et enfoncer le biscuit au miel.

Lisser à la spatule.

Positionner le croustillant.

Laisser congeler la nuit et démouler bien froid.

Remplir quelques alvéoles avec le restant de caramel et de pâte de citron ou un ingrédient de votre choix.

Parsemer de quelques fleurs comestibles (fleur de souci par exemple).

Laisser décongeler au réfrigérateur et servir frais.

Bonne dégustation