



LA NOISETTE DE MAXIME FREDERIC



**BON COURAGE !**

### La noisette en chocolat : le mécanisme.

Pour cette épreuve, réaliser un mécanisme complexe en chocolat, en moulant différentes parties de chocolat noir et au lait, en créant un effet bois et en ajoutant des mini-noisettes pralinées. Chaque étape demande une attention particulière, notamment pour le tempérage du chocolat, l'assemblage des pièces et la mise en place du mécanisme interne. Commencer par le tempérage du chocolat noir. Faire fondre 850g de chocolat noir au bain-marie, sans dépasser les 50 °. Essuyer le fond du cul de poule pour éviter que de l'eau ne se mélange au chocolat. Ensuite, incorporer 350g de chocolat haché pour faire descendre la température à 30-31° parfait pour le moulage. Garder ce chocolat tempéré à cette température tout au long des étapes, en le réchauffant si besoin avec le bain-marie ou un micro-ondes à faible puissance.

Vérifier les moules 3D : 1 moule tronc haut, 2 moules pour le tronc bas avec encoche silicone pour le mécanisme, 1 tige crantée, 2 moules pour la clef, 1 moule bombé rond pour le bas de la noisette, un gros moule noisette. Préparer une plaque avec une grille volette, une racle à chocolat, une mini spatule, une louche, une maryse.

Pour le moulage, commencer par les pièces les plus grandes qui nécessitent de prendre au frais plus longtemps. Préparer le moule de la pièce cylindrique principale. Verser une première couche de chocolat tempéré dans le moule, puis taper doucement pour enlever les bulles d'air. Retourner le moule pour retirer l'excès de chocolat et ébarber les bords. Laisser figer légèrement jusqu'à ce que le chocolat soit encore souple, mais ne colle plus au toucher. Ajouter une seconde couche en remplissant le moule à ras bord pour obtenir une paroi solide. Placer le moule au frais pendant 15 minutes. Pour mouler la clé, commencer par remplir les détails de l'engrenage avec précision. Utiliser une poche à douille pour injecter le chocolat dans chaque interstice, en éliminant les bulles d'air avec un tapotement léger. Rassembler les deux parties du moule en serrant avec des pinces, puis compléter le remplissage de la clé à l'aide de la poche à douille à hauteur du moule. Placer le tout au frais pendant 15 minutes.

Réaliser ensuite les deux autres pièces circulaires qui constitueront le reste du mécanisme. L'un des moules possède une partie étroite où il faudra d'abord injecter le chocolat. Remplir ensuite le reste du moule jusqu'en haut. Tapoter pour enlever l'air et mettre au frais pendant au moins 10 minutes. Continuer à surveiller la température du chocolat et ne pas hésiter à le remettre au bain-marie par petites touches pour qu'il reste fluide.

Mouler la tige crantée en veillant à bien remplir les crans. Tapoter pour éliminer les bulles et s'assurer que les crans sont complets, car ils permettront le bon fonctionnement de la clé dans le mécanisme. Placer au frais 5 à 10 minutes. Veiller à ce que chaque pièce soit bien refroidie avant le démoulage, pour éviter la casse.

**Mini noisettes pralinées** : 100g de noisettes entières, 50g de sucre semoule, 100g de chocolat au lait, 20g de chocolat noir, 30g de noisettes entières.

Réaliser un praliné avec la première pesée de noisettes et le sucre. Fondre les chocolats au lait et noir au bain-marie. Ajouter le praliné noisettes froid dans les chocolats fondus et mélanger à la maryse. Laisser refroidir 5 minutes au frais avant de pocher, attention le praliné doit rester légèrement liquide. Placer le moule silicone sphère 2,2cm de diamètre sur une plaque en inox. Remplir une poche à douille de praliné chocolaté et remplir les moules aux deux tiers, il faut obtenir minimum 20 mini-noisettes. Insérer une noisette coté arrondi à l'extérieur dans chaque sphère en laissant le dessus légèrement apparent. Mettre au frais, les sphères doivent être bien dures avant enrobage

**Noisette XXL en deux parties** : 600g + 200g de chocolat au lait.

Fondre 600g de chocolat au lait au bain-marie, attention l'eau du bain-marie ne doit jamais rentrer en contact avec le chocolat. Toujours essuyer le dessous du cul de poule lorsqu'on l'enlève du bain-marie. Le chocolat doit être à une température de 40/45°. Tempérer le chocolat par ensemencement avec la deuxième partie de chocolat haché. Il doit être à une température comprise entre 29 et 30°. Attention, si la mise au point n'est pas bien réalisée la noisette risque de casser au démoulage. Le chocolat est prêt à être moulé. Couler le chocolat tempéré presque jusqu'en haut du moule noisette, tapoter avec le manche en plastique du racle à chocolat pour enlever les bulles d'air et renverser dans le cul de poule de chocolat tempéré pour retirer l'excédent. Puis retourner sur une grille posée sur une plaque pour laisser couler l'excédent de chocolat. Laisser figer légèrement mais pas totalement, sinon le moulage va feuilleter et le moule coller à la grille. Reprendre le moule dans les mains et ébarber les bords pour enlever les coulures de chocolat entre l'intérieur du moule et les bords extérieurs. Faire une deuxième couche de la même façon, puis une 3ème. La noisette doit être creuse, mais avec des bords épais d'environ 4 mm. Une fois moulé 3 fois, vérifier que les bords sont bien droits et ébarbés (pas de grosses coulures de chocolat sur le silicone extérieur). Placer au frais minimum 15 minutes. Mouler ensuite la base de la noisette, attention à bien la placer sur une petite plaque pour la déplacer sans la déformer car il n'a pas de contrefort en plastique. Pocher du chocolat au point dans ce moule légèrement bombé. Puis retourner sur grille. Laisser figer légèrement et ébarber à la spatule. Mouler de la même façon une deuxième fois avant que le chocolat ne fige. Bien ébarber les bords pour qu'ils soient plats et sans bavures, c'est la base de la noisette sur laquelle reposeront les mini-noisettes pralinées, elle doit être lisse et creuse mais avec une petite épaisseur pour ne pas casser. Laisser figer au frais. Le chocolat doit être bien prit avant démoulage.

**Enrobage mini-noisettes pralinées** : 50g de chocolat noir, 200g de chocolat au lait, 50g de chocolat blanc, 180g de beurre de cacao.

Fondre les chocolats séparément dans un cul de poule. Fondre le beurre de cacao dans une casserole et en verser 30g dans le chocolat noir, 30g dans le chocolat blanc et 120g dans le lait. Verser le chocolat au lait dans un petit saladier en verre pour pouvoir y plonger les noisettes pralinées. Baisser la température de chaque chocolat à 27/28°. Mettre le chocolat blanc et le chocolat noir respectivement dans un cornet et faire des rayures très fines dans le même sens et assez proches à la surface du chocolat au lait. Piquer chaque noisette avec un cure-dent au milieu de la noisette apparente (partie de la noisettes entière qui dépassait légèrement du moule.) Plonger chaque noisette dans le mélange de chocolat sans recouvrir la partie de la noisette entière apparente. Refaire des traits autant que nécessaire, le visuel en dépend. Fixer le cure-dent en l'air, noisette vers le bas pour créer la pointe de la noisette et laisser figer. Lorsqu'elles sont bien froides et que le chocolat a cristallisé, mettre des gants et retirer la noisette du cure-dent. Stocker dans un récipient, filmer et mettre au frais en attendant la fin du montage chocolat.

**Démoulage des pièces chocolat** : commencer par enlever le contrefort de la clef et de la partie la plus haute du tronc et mettre au frais encore quelques minutes avant de démouler. Enlever ensuite les autres contreforts des moules. Démouler délicatement toutes les autres pièces en commençant par décoller délicatement les bords des moules en silicone puis en retirant le silicone un peu comme une chaussette. Il faut être patient et délicat à cette étape et de façon générale : commencer par démouler les côtés les plus sensibles des différentes pièces. Placer les différents éléments sur une plaque en veillant à ne surtout pas les abimer/déformer. Démouler délicatement le tronc bien froid en retirant d'abord les contours du silicone puis la tige intérieure. Démouler très délicatement la clef en veillant à ne pas casser l'engrenage. Si l'une de vos pièces casse, il va falloir la remouler ! Sur le fond d'une casserole chaude aplanir très rapidement les bords de la partie basse et haute de la noisette et laisser refroidir. Attention à la chaleur ambiante et celle des mains pour ne pas fragiliser les pièces. Jouer avec le froid.

**Finitions clef** : 0,5g de poudre scintillante or, 20g d'huile de noisette.

Huiler légèrement le bout de la clef avec des motifs avec un peu d'huile de noisette, enlever l'excédent au pinceau. Puis poudrer avec la poudre d'or. Retirer l'excédent en soufflant légèrement dessus.

**Montage mécanisme + effet bois** : 150g de chocolat noir (déjà tempéré)

Faire chauffer une casserole pour s'en servir de plaque chauffante. Mettre des gants et mettre le chocolat dans un cornet. Faire un premier montage du mécanisme sans coller avec la clef pour être sûr que toutes les pièces sont dans le bon sens. Attention, la tige crantée doit s'insérer dans le tronc après collage et la clef doit la faire tourner, le sens du montage est donc primordial pour que la tige s'insère correctement. Chauffer les deux petites parties du mécanisme dans le bon sens et coller les parties entre elles avec un tout petit point de chocolat tempéré. Il faut être précis au millimètre près. Laisser bien figer, placer au frais quelques minutes si besoin. Appliquer du chocolat au pinceau sur les pourtours extérieurs de la partie haute (en deux pièces assemblées précédemment) et basse du tronc sans en mettre dans les arrondis intérieurs, sinon la clef et le mécanisme ne fonctionneront pas. Laisser figer et brosser les deux parties du tronc dans le sens de la hauteur avec la brosse métallique pour faire un effet bois. Patiner les deux éléments à l'aide d'un pinceau propre et sec en le passant de haut en bas sur le tronc gratté. Placer la clef dans la partie basse du tronc puis vérifier que la partie haute s'imbrique bien et les coller de la même façon : en chauffant légèrement sur la casserole les deux faces à coller ensemble et en mettant un petit peu de chocolat tempéré. Attention il ne doit surtout pas y avoir de coulures à l'intérieur. Insérer la tige crantée, crans vers le bas du côté de la clef délicatement. S'il n'y a pas de résistance et qu'elle s'insère correctement vous avez réussi le mécanisme. Vérifier tout de même que la tige coulisse vers le haut en actionnant la clef. Retirer la tige délicatement le temps de coller la noisette. Laisser figer le temps de finir le montage des autres pièces.

**Feuilles noisette en chocolat** : 200g de chocolat noir tempéré (celui déjà tempéré). Placer la base de la noisette à l'envers sur un cul de poule de 11,5cm. Il faut un récipient assez haut et sur lequel peut reposer ce moulage sans que le support ne dépasse et n'abime les feuilles que l'on vient poser dessus. Couper des feuilles guitare en forme de feuilles pour faire des gabarits de 1 cm de long environ et 9cm de large. A l'aide d'un pinceau faire rapidement la forme de la feuille avec du chocolat sans aller jusqu'au bout du papier guitare. Puis faire des mouvements rapides en rajoutant du chocolat de la base de la feuille jusqu'aux extrémités pour faire des sortes d'éclaboussures qui crantent un peu les bords de la feuille. Faire la base de la feuille légèrement plus épaisse pour que le collage tienne bien. Venir appliquer la feuille pas encore figée sur le dessous de la noisette, sur la partie arrondie qui était contre le moule. Attention à ne pas obstruer le trou qui laissera passer la tige crantée dans la noisette. La base de la feuille doit coller à la base de la noisette puis donner du volume en écartant la feuille et donner un coup de bombe de froid pour la figer et retirer le papier guitare en même temps. Attention si elle n'est pas assez froide, elle ne se démoule pas, si elle est trop froide elle se fragilise. Faire la même chose avec 5 autres feuilles en les faisant se chevaucher légèrement. Bien refroidir. Attention, elles sont fines donc très fragiles.

**Finitions noisettes XXL**: 250g de chocolat noir tempéré (celui déjà tempéré), 50g d'enrobage chocolat

lait (réalisé pour les mini-noisettes pralinées), 50g d'enrobage chocolat blanc (réalisé pour les mini-noisettes pralinées).

Vérifier que le chocolat est toujours tempéré et fluide. Placer une main à l'intérieur de la noisette pour la maintenir de l'intérieur, puis avec l'autre main venir appliquer généreusement du chocolat avec un pinceau sur toute la surface. Il faut que les marques du pinceau restent sur la surface de la noisette de haut en bas. Appliquer quelques coup de pinceau de haut en bas avec l'enrobage lait et l'enrobage blanc réalisé précédemment pour les mini-noisettes pour faire des reflets sur la noisette XXL. Lorsque la couche de chocolat commence à figer légèrement, donner encore quelques coups de pinceau du bas vers le haut pour texturer la noisette. Laisser figer et patiner en passant un pinceau sec sur toute la surface de la noisette.

**Assemblage tronc / noisette** : 50g de chocolat noir (déjà tempéré)

Vérifier que le tronc est bien collé avec la clef qui tourne à l'intérieur. Mettre un trait au cornet de chocolat tempéré sur la partie incurvée du haut du tronc pour accueillir la partie bombée de la base de la noisette feuillue. Poser une main à plat sur la base de la noisette avec les feuilles et basculer dans l'autre sens pour le remettre à l'endroit et insérer en s'alignant au trou de la tige crantée. Laisser figer. Insérer la tige délicatement dans le bon sens pour que l'engrenage fonctionne. Poser les mini-noisettes pralinées à l'intérieur sans abimer les feuilles. Faire un point de chocolat assez généreux sur le haut de la tige et un à l'intérieur de la pointe de la noisette XXL. Laisser épaissir légèrement, mais pas figer puis rajouter un peu de chocolat sur le haut de la tige pour faire un bon point de colle entre la tige et la pointe intérieure de la noisette. Poser la noisette dessus en veillant à épouser les bords de la base de la noisette pour qu'elle s'ouvre bien droite (sinon elle cassera les feuilles). Laisser bien figer en ne touchant à rien pendant minimum 10 min.