

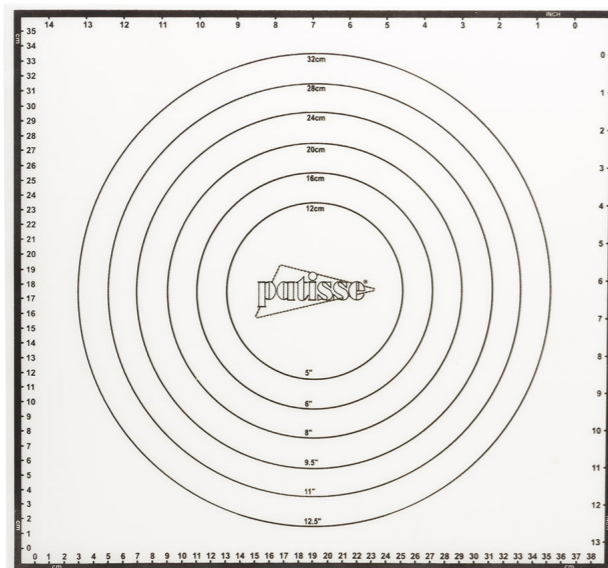


# L'ACCESSOIRE INDISPENSABLE pour pâtisser malin

Ce tapis de four en silicone est aussi utile pour la cuisson que pour la préparation sur le plan de travail. Souple et anti-adhésif, il facilite la création de toutes vos envies gourmandes !

“Il est très pratique et, petit plus, il passe au four comme au congélateur. Super qualité! Je valide à 100%.”

Alexandra, 49 ans



94%

EN PARLENT POSITIVEMENT

“Sa matière souple, facile à utiliser et à ranger, adhère bien à la surface.”

Élisabeth, 45 ans

98%

SONT SATISFAITS DU PRODUIT

“Vraiment pratique pour la pâtisserie: enfin un ustensile qui réduit le casse-tête du diamètre pâte/moule!”

Caroline, 51 ans

96%

ONT L'INTENTION DE LE RECOMMANDER



Recette et crédit photo: @mademoiselle\_o\_patisseries

## Succès aux noisettes

8 PERSONNES PRÉPARATION: 1 H ET 1 NUIT DE REPOS POUR LA GANACHE MONTÉE CUISSON: 2 X 15 MIN

PRÉPARATION Réaliser la veille la ganache et préparer le praliné croquant en suivant les instructions sur [www.patissefrance.com](http://www.patissefrance.com)

MATÉRIEL • Tapis de cuisson • Douilles n° 12 et 14 • Poche à douille

### PRÉPARER LA DACQUOISE

• 6 blancs d'œufs • 150 g de sucre en poudre • 160 g de poudre de noisettes • du sucre glace

1. Préchauffer le four à 180 °C. Sortir la grille et positionner le tapis de cuisson dessus.
2. Monter les blancs en neige en y ajoutant le sucre en poudre en 3 fois, afin d'obtenir une meringue ferme.
3. Mélanger très délicatement les blancs montés à la poudre de noisettes.
4. Placer le tout dans une poche à douille munie d'une douille n° 12.
5. Pocher un disque de diamètre 24 cm sur le tapis de cuisson. Saupoudrer de sucre glace.
6. Mettre en cuisson au four sur le tapis pendant environ 15 minutes en surveillant la coloration.
7. Recommencer pour obtenir le deuxième disque.

### FAIRE LE MONTAGE DU SUCCÈS

- 5 noisettes • du sucre glace
1. Au batteur, monter la ganache noisette jusqu'à l'obtention d'une texture chantilly.
  2. Mettre la préparation en poche avec une douille n° 14.
  3. Pocher la ganache noisette sur un premier disque de dacquoise en le recouvrant entièrement.
  4. Mettre dans une poche à douille les 20 g de praliné croquant et les pocher un peu partout sur la ganache.
  5. Couper en petits morceaux 5 noisettes et en parsemer sur le dessus.
  6. Mettre le deuxième disque de dacquoise sur le dessus (côté lisse contre la ganache).
  7. Saupoudrer de sucre glace et décorer selon vos souhaits avec le reste de ganache et de noisettes.

La pâtisserie commence par Patisse

Patisse a vu le jour au cœur des Pays-Bas en 1989. Gerry Noman, expert en pâtisserie, souhaitait développer une marque de moules et accessoires à pâtisserie de grande qualité, pour les amoureux de la cuisine faite maison.

À la fois élégante et inventive, la marque Patisse a depuis acquis une notoriété mondiale en étant présente dans plus de 50 pays.

Fabriqués en Europe, les moules à gâteaux Patisse répondent à un cahier des charges strict, gage de qualité et de durabilité. L'épaisseur minimale de l'acier utilisé est supérieure à 0,30 mm, ce qui leur confère résistance et conduction de chaleur optimale. La cuisson n'en est que plus homogène et croustillante.

Un atout supplémentaire est la qualité des revêtements des moules, facilitant le nettoyage et le démoulage.

Moules à manqué, à madeleines ou à kougelhopfs, à fond amovible ou perforé, accessoires du quotidien ou plus gourmets, tous sont au rendez-vous de la gourmandise avec Patisse!