



AJOUTEZ VOTRE *Touche Dorée*

Recette

GÂTEAU AU CHOCOLAT DORÉ

SIGNÉ FERRERO ROCHER®

niveau : avancé durée : 2 h 30 250 cal. par portion



INGRÉDIENTS

90 G DE BLANCS D'ŒUFS
50 G SUCRE
10 G DE POUDRE DE NOISETTES
80 G DE FARINE

RECETTE COMPLÈTE

Génoise aux noisettes

Battre les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à la formation de pics fermes.

Mélanger la poudre de noisettes et la farine dans un bol. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Incorporer délicatement la poudre de noisettes et la farine aux blancs d'œufs montés en neige. Verser le mélange dans une poche à douille.

Mettre deux moules à gâteau (16 cm) sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin et y répartir la pâte de façon à obtenir des cercles de 2 cm d'épaisseur.



Faire cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux aient bien levé et que le dessus reprenne légèrement sa forme lorsque pressé avec le doigt.

Laisser refroidir complètement.

60 G DE BEURRE RAMOLLI
PINCÉE DE SEL
20 G SUCRE
1 JAUNE D'ŒUF
120 G DE FARINE

Pâte brisée pour le fond

Mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Réfrigérer environ 2 heures.

Étaler la pâte refroidie entre deux feuilles de papier sulfurisé. Si la pâte colle au papier, saupoudrer légèrement la surface de farine.

Découper un cercle dans la pâte à l'aide d'un moule à charnière de 18 cm.

Découper une bande de 1,5 cm de large dans le reste de la pâte et l'enrouler autour du cercle pour former une bordure.

Congeler la pâte.



Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Enfourner la pâte congelée pendant 10 minutes à 400 °F (200 °C), puis réduire la température à 325 °F à chaleur tournante et poursuivre la cuisson 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.

Laisser refroidir complètement.

Gaufrette croustillante au cacao

Mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur.

20 G SUCRE
50 G DE BEURRE RAMOLLI
50 G DE BLANCS D'ŒUFS
45 G DE FARINE
10 G DE POUDRE DE CACAO
PINCÉE DE SEL
CHOCOLAT EN ATOMISEUR



À l'aide d'une spatule à pâtisserie, étaler très finement la pâte refroidie sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.

Faire cuire à 400 °F (200 °C) pendant 6 minutes.

Laisser refroidir complètement avant de vaporiser les deux côtés de chocolat.

Croustillant à la noisette

Mélanger le sucre et la pectine dans une casserole.

Incorporer les autres ingrédients et porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.

25 G DE NOISETTES CONCASSÉES
25 G DE SUCRE EN POUDRE
1 G DE PECTINE
20 G DE BEURRE
8 G DE SIROP DE GLUCOSE
2 G D'EAU

Rouler le mélange refroidi en petites boules d'environ 10 g chacune. Déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer.

Faire cuire à 375 °F (190 °C) à chaleur tournante pendant environ 5 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.

Laisser refroidir complètement.

Garder dans un contenant hermétique pour éviter toute absorption d'humidité.



Crème chocolat

Faire gonfler la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.

Faire chauffer le lait, la crème, le jaune d'œuf et le sucre dans une casserole jusqu'à une température de 176 °F (80 °C), puis retirer du feu et ajouter la gélatine.

Bien mélanger, puis verser le mélange sur la pâte de noisettes et le chocolat.

Laisser fondre le chocolat et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Réfrigérer complètement.

Fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème assez ferme pour aller dans une poche à douille.



Crème noisette

Faire gonfler la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Porter le lait à ébullition et incorporer la gélatine en remuant jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

Verser le mélange de lait chaud sur la pâte de noisettes et le chocolat.

Laisser fondre le chocolat et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Fouetter la crème et l'incorporer au mélange. Utiliser la crème noisette sans attendre.



38 G DE LAIT
38 G DE CRÈME
1 JAUNE D'ŒUF
15 G DE SUCRE
2 G DE GÉLATINE
38 G DE CHOCOLAT AU LAIT
6 G DE PÂTE DE NOISETTES

145 G DE LAIT
250 G DE CRÈME
60 G DE CHOCOLAT AU LAIT
40 G DE PÂTE DE NOISETTES
10 G DE GÉLATINE

Assemblage du gâteau

Verser une partie de la crème noisette sur le fond de pâte brisée. Déposer une gaufrette au cacao croustillante sur le dessus, ajouter un peu de crème noisette, puis placer une génoise sur le dessus pour compléter la moitié inférieure du gâteau.

Réfrigérer complètement.



Verser la crème chocolat dans un moule en silicone et placer une gaufrette de cacao croustillante sur le dessus. Ajouter de la crème chocolat, saupoudrer de noisettes concassées et ajouter une autre gaufrette.

Verser davantage de crème chocolat dans le moule, en laissant un espace vide de 1 cm à partir du haut. Recouvrir de génoise et congeler.

Placer la couche supérieure congelée sur la couche inférieure réfrigérée. Vaporiser de chocolat et décorer à votre goût.

