



AJOUTEZ VOTRE *Touche Dorée*

Recette

MINI-GÂTEAU AU CHOCOLAT EN FORME DE DÔME

SIGNÉ FERRERO ROCHER®

niveau : intermédiaire durée : 2 h 250 cal. par portion



INGRÉDIENTS

90 G DE BLANCS D'ŒUFS
70 G DE SUCRE
70 G DE POUDRE DE NOISETTES
15 G DE FARINE
5 G DE POUDRE DE CACAO

150 G D'ŒUFS
60 G DE SUCRE
40 G DE FARINE
10 G DE POUDRE DE CACAO

RECETTE COMPLÈTE

Génoise à la noisette et au cacao

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

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Incorporer délicatement la poudre de noisettes, la farine et la poudre de cacao aux blancs d'œufs montés en neige.

Étaler le mélange uniformément sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin de manière à obtenir une épaisseur d'environ 1 cm.



Faire cuire 15 minutes.

Génoise au cacao

Battre les blancs d'œufs avec le sucre.

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Incorporer délicatement la farine et la poudre de cacao aux blancs d'œufs montés en neige.

Étaler le mélange uniformément sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin de manière à obtenir une épaisseur d'environ 1 cm.

Faire cuire 15 minutes.

Laisser refroidir complètement avant de découper des disques de 3 cm.



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 ce que le mélange atteigne une température de 176 °F (80 °C). Retirer du feu et ajouter la gélatine.



Bien remuer, 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 pouvoir réaliser des décors à la poche à douille.

Crème noisette

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

Faire chauffer doucement la pâte de noisettes et le chocolat jusqu'à 113 °F (45 °C) pour faire fondre le chocolat. Faire dissoudre la gélatine dans un peu de crème. Fouetter le reste de la crème.

Mélanger tous les ingrédients vigoureusement pour éviter que la gélatine ne refroidisse et ne fasse cailler le mélange de chocolat et de noisettes. 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

200 G DE CRÈME
25 G DE LAIT
40 G DE CHOCOLAT NOIR À 70 %
20 G DE PÂTE DE NOISETTES
3 G DE GÉLATINE

250 G DE CRÈME
25 G DE BEURRE
150 G DE GLUCOSE
50 G D'EAU
250 G DE CHOCOLAT NOIR À 50 %
20 G DE NOISETTES CONCASSÉES

Ganache

Réchauffer la crème, le beurre, le glucose et l'eau jusqu'à ébullition.

Verser sur le chocolat pour le faire fondre et mélanger jusqu'à l'obtention d'un glaçage lisse, en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air.

Incorporer délicatement les noisettes. La ganache devrait être à une température d'environ 113 °F (45 °C) au moment de napper les gâteaux.

Assemblage du gâteau

À l'aide d'une poche à douille, recouvrir chaque cercle de génoise d'un peu de crème chocolat. Saupoudrer de noisettes concassées et congeler.



À l'aide d'une poche à douille, remplir les moules en silicone à moitié de crème noisette.

Démouler les génoises au cacao congelées et placer une génoise au cacao renversée dans chaque moule. Garnir de crème noisette et de noisettes.

Remplir les moules d'un peu plus de crème noisette, recouvrir d'une génoise aux noisettes et réfrigérer complètement.

Une fois le tout refroidi, recouvrir de ganache et décorer selon votre gout.

