



AJOUTEZ VOTRE *Touche Dorée*

Recette de cuisine

CHOCOLATE DOME CAKE

PAR FERRERO ROCHER

niveau: intermédiaire durée: 2 h 250 kcal par portion



LISTE D'INGRÉDIENTS

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

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

RECETTE ÉTAPE PAR ÉTAPE

Génoise aux noisettes et au cacao

Monter les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que des pics fermes se forment lorsque vous soulevez le fouet du mélange.

Préchauffer le four à 180°C.

Incorporer délicatement les noisettes, la farine et la poudre de cacao au mélange de blancs d'œufs en neige.

Étendre le mélange uniformément sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, sur une épaisseur d'environ 1 cm.



Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Génoise au cacao

Fouetter les œufs avec le sucre.

Préchauffer le four à 180°C

Incorporer délicatement la farine et le cacao au mélange d'œufs.

Étaler uniformément le mélange sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, d'une épaisseur d'environ 1 cm.

Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir complètement avant de découper des disques de 3 cm



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

Crème au chocolat

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

Chauffer le lait, la crème, le jaune d'œuf et le sucre à 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 mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Réfrigérer le mélange jusque bien frais.

Fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme pour la poche à douille.

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

Crème de noisettes

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

Chauffer doucement la pâte de noisettes et le chocolat à 45°C jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

Dissoudre la gélatine dans un peu de crème. Fouetter le reste de la crème.

Mélanger tous les ingrédients en remuant rapidement pour éviter que la gélatine ne refroidisse et ne fasse cailler le mélange de chocolat et de noisettes. Utiliser la crème de noisettes immédiatement.

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

Glaçage au chocolat

Réchauffez ensemble la crème, le beurre, le glucose et l'eau et portez à ébullition.

Verser sur le chocolat pour le faire fondre et mélanger pour obtenir un glaçage lisse, en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air. Incorporer délicatement les noisettes au glaçage.

Le glaçage doit être réchauffé à environ 45°C lorsqu'il est utilisé pour recouvrir les gâteaux.

Montage du gâteau

Verser un peu de crème au chocolat sur chacun des cercles de génoise au cacao, saupoudrer de noisettes concassées et mettre au congélateur.



Verser de la crème aux noisettes dans les moules en silicone et les remplir à moitié.

Démouler les génoises au cacao congelées et placer les renversées dans chaque moule. .

Remplir les moules de crème de noisettes et les recouvrir de noisettes. Réfrigérer jusqu'à ce qu'ils soient bien froids.

Une fois refroidis, recouvrir de glaçage au chocolat et décorer selon votre inspiration.

