



Recette de cuisine

GÂTEAU AU CHOCOLAT DORÉ

PAR FERRERO ROCHER

niveau: avancé durée: 2 h 30 min 250 kcal par portion



LISTE D'INGRÉDIENTS

90 G DE BLANCS D'ŒUFS
50 G D'ÉRYTHRITOL
10 G DE NOISETTES MOULUES
80 G DE FARINE

RECETTE ÉTAPE PAR ÉTAPE

Genoise aux noisettes

Monter les blancs d'œufs avec l'érythritol jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes lorsque vous soulevez le fouet du mélange.

Peser les noisettes moulues et la farine dans un bol.

Préchauffer le four à 180°C.

Incorporer délicatement les noisettes moulues et la farine au mélange de blancs en neige. Incorporer délicatement les noisettes moulues et la farine au mélange de blancs en neige

Transférer le mélange dans une poche à douille.

Placer deux cercles à gâteau (16 cm) sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et déposer la pâte dans les cercles en formant des cercles de 2 cm d'épaisseur.



Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux aient bien levé et que leurs sommets se redressent légèrement lorsqu'on les presse avec un doigt.

Laisser les génoises refroidir complètement.

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

Pâte brisée pour le fond du gâteau

Mélanger tous les ingrédients dans un batteur sur socle muni d'un fouet pour former une pâte lisse.

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

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

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

Découpez une bande de 1,5 cm de large dans le reste de la pâte et enroulez-la autour du bord du cercle pour former une bordure.

Congeler la pâte.



Préchauffer le four à 200°C.

Cuire la pâte congelée directement dans le four pendant 10 minutes à 200°C, puis réduire à 160°C avec le ventilateur allumé et cuire pendant 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser refroidir complètement.

Gaufrettes croustillantes au cacao

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse à l'aide d'un batteur sur socle et laisser reposer, couvert, au réfrigérateur pendant environ une heure.

20 G D'ÉRYTHRITOL
50 G DE BEURRE DOUX / RAMOLLI ?
50 G DE BLANCS D'ŒUFS
45 G DE FARINE
10 G DE CACAO EN POUDRE
PINCEE DE SEL
CHOCOLAT EN SPRAY



Étaler très finement la pâte refroidie sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une palette à pâtissier.

Cuire au four à 200°C pendant 6 minutes.

Laisser refroidir complètement avant de vaporiser les deux côtés avec du chocolat en spray.

Décorations croquantes aux noisettes

Mélanger le sucre et la pectine.

Ajouter tous les autres ingrédients et porter à ébullition dans une casserole.

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

380 ML DE LAIT
380 ML DE CRÈME FRAÎCHE
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 ML DE LAIT
250 ML DE CRÈME
60 G DE CHOCOLAT AU LAIT
40 G DE PÂTE DE NOISETTES
10 G DE GÉLATINE

Rouler le mélange refroidi en petites boules d'environ 10 g chacune. Les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, bien espacées les unes des autres.

Cuire au four à 190°C avec le ventilateur allumé pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les boules soient bien dorées.

Laisser refroidir complètement.

Conserver dans une boîte hermétique pour éviter l'absorption d'humidité.



Crème au chocolat pour la décoration

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

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

Mélangez bien, puis versez le mélange sur la pâte de noisettes et le chocolat.

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



Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit bien frais.

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

Crème de noisette

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

Faire bouillir le lait et y incorporer la gélatine 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 fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Fouetter la crème et l'incorporer au mélange. Utiliser la crème de noisettes immédiatement.



Montage du gâteau

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

Placer la couche inférieure du gâteau au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide.



Versez la crème de noisette dans un moule en silicone et placez une gaufrette croustillante au cacao dessus.

Ajoutez davantage de crème de noisette, saupoudrez de noisettes concassées, puis ajoutez une autre gaufrette.

Verser encore de la crème aux noisettes dans le moule, en laissant un espace de 1 cm à partir du haut. Recouvrir ensuite la génoise et congeler.

Placer la couche supérieure congelée sur la couche inférieure refroidie. Vaporiser de chocolat en spray et décorer comme vous le souhaitez.

