

NAPOLITAIN AU CHOCOLAT

1.45 h au total 1.36 de cuisson (dont 2 fois 15 mn au four)

LE GLACAGE (à faire normalement 3 jours avant)

300 gr de sucre

100 gr d'eau

LA GANACHE

250 gr de chocolat noir à 70%

200 gr de crème liquide à 30%

LA DECO

50 gr de vermicelle chocolat noir ou couleur

2 plaques de cuisson chemisées de papier sulfurisé



LES GENOISES

4 œufs

120 gr de sucre

1 c à soupe de vanille liquide

70 gr de farine t45 (ou t55)

30 gr de maïzena

AU CHOCOLAT

4 œufs

120 gr de sucre

50 gr de farine t4t (ou t55)

30 gr de maïzena

20 gr de cacao non sucré

LE FONDANT PÂTISSIER

300 gr de sucre et 100 gr d'eau

Attention le fondant du cuit normalement à 105°, donc le Tm5 sera plus adapté que le tm31

25 mn de cuisson sans le gobelet à 105° vit 2 (Sur le tm31 je vous suggère 20 mn de cuisson en mode Varoma)

lorsque le fondant a fini de cuire, c'est un sirop bien transparent mettre le fouet, et programmer 6 mn vit 4

La température doit redescendre à 70 ° voir moins le fondant devient pâteux et blanc, débarrasser rapidement avant qu'in en durcisse dans le bol

LA GANACHE

200 gr de crème à 30%

Chauffer la crème jusqu'à ébullition, programmer 5 mn 100° vit 2

A la sonnerie, ajouter chocolat, attendre 20 à 30 sec et mélanger 10 sec vit 3 réserver

LES GÉNOISES

Préchauffer le four à 180°th 6 mais en chaleur statique

Mon conseil: que vous soyez sur tm 31 ou Tm5 pesez toujours vos poudres avant de commencer la génoise

Mettre le sucre et les œufs et la vanille dans le bol avec le fouet et programmer 15 mn 65° vit 3,5

Posez le panier cuisson sur le couvercle pour éviter les projections

Sans sélectionner de temps, mettre sur vit 1 et introduire en tamisant les farines en douceur sur 1 mn à 1.30 mn pour une pâte bien légère et mousseuse, verser sur la plaque de cuisson chemisée

Lisser la pâte puis taper la plaque de cuisson sur le plan de travail pour une surface bien plane

Enfourner 15 mn à 180 ° chaleur statique

Pendant la cuisson de la première génoise Recommencer de la même façon pour la génoise au chocolat après avoir rincé le bol

Un gâteau est bien cuit quand la lame du couteau piquée dedans en ressort propre, laisser refroidir un moment dans le four entr'ouvert, ce qui évitera que la génoise ne se rétracte

Enfourner la génoise chocolat pour 15 mn de cuisson

Découper chaque génoise en bandes de 10 cm de large

Pour le premier gâteau, positionner un biscuit vanille ?couvrir de ganache puis poser un biscuit chocolat, couvrir de ganache rajouter un biscuit vanille

Pour le second; commencer par le biscuit chocolat, la ganache, un biscuit vanille, ganache chocolat et enfin le dernier biscuit chocolat,

Ranger le tout au frigo pour que la ganache durcisse

Mettre le Thermomix en mode balance et peser le fondant

Mettre 250 gr de fondant et 25 gr d'eau, soit 10% du poids Programmer 6 mn 37° vit 1 pour le fondre

Étaler le glaçage avec la spatule, ne pas hésiter à mouiller la spatule pour bien le lisser et couvrir la surface

Décorer de vermicelles PUIS"parer" c'est à dire les couper tout autour proprement et bien droit avec un couteau à dents fines. Plus vos gâteaux seront refroidis, plus vous obtiendrez des coupes nettes

CONSEIL TROLL TEF

Le gâteau sera bien meilleur le lendemain, il n'a pas besoin de frigo puisque la ganache a été faite à partir de crème bouillie

Ce gâteau se conservera 4 à 5 jours à température ambiante, pensez juste à l'emballer un peu afin qu'in ne sèche pas