

Biscuit confiance coco, crème de chocolat Gianduja

Recette pour 4 personnes



Description

Entre deux biscuits légers au coco, style burger , vous trouverez une ganache Gianduja, composée de chocolat au lait et noisette. Accompagné de plaquettes de chocolat.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser une ganache traditionnelle avec crème et chocolat pour garnir les biscuits. C'est excellent accompagné d'un bon café au lait ou un chocolat chaud.

Ingrédients

Biscuit confiance coco

- 90 Gr Poudre d'amande
- 90 Gr Sucre glacé
- 155 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 57 Gr Sucre
- 30 Gr Farine
- 200 Gr Noix de coco râpée non sucrée

Crème Gianduja

- 225 Gr Chocolat gianduja
- 50 Ml Crème 35% à fouetter
- 350 Gr Chocolat noir

Noisettes caramélisées

- 12 Unité(s) Noisettes
- 85 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Biscuit confiance coco

Montez les blancs en neige que vous serrez avec le sucre semoule. Ajoutez délicatement la poudre d'amande, le sucre glace et la farine tamisés à l'aide d'une spatule en plastique (Maryse). Comme vous feriez pour les macarons, utilisez une poche à pâtisserie pour plaquer votre biscuit, de 4 cm de diamètre, sur une plaque de cuisson avec papier. Saupoudrez de noix de coco puis enfournez 12 à 14 minutes environ.

Crème Gianduja

Faites bouillir votre crème 35%, versez-la sur le Gianduja en morceaux, mélangez pour faire fondre le chocolat. Placez cette ganache dans un bol. À l'aide d'un fouet, fouettez jusqu'à refroidissement total. Une fois la ganache émulsionnée, faites de belles boules à l'intérieur des disques de biscuit à l'aide d'une poche à pâtisserie. Prenez un autre disque et collez-le dessus comme un burger. Trempez un quart du burger dans le chocolat noir (cristallisé), déposez-le debout sur le chocolat, jusqu'à ce que ce dernier durcisse.

Noisettes caramélisées

Dans un petit poêlon sur un feu moyen, mélangez les noisettes et le sucre glace avec une spatule en bois jusqu'à ce que le sucre fondu caramélise bien toutes les noisettes. Déposez les noisettes caramélisées sur un papier cuisson. Laissez refroidir à l'air libre.

Bon appétit!