

Biscuits de coco chocolaté Gianduja, plaquettes de chocolat au lait, noisettes caramélisées

Recette pour 4 personnes



Description

Deux jolis disques de biscuit coco pris en sandwich avec du Gianduja au centre. Une partie du sandwich de biscuit coco est trempée dans le chocolat noir. En finition, un disque de chocolat au lait et des noisettes caramélisées.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser une ganache traditionnelle pour farcir les biscuits. Les températures pour votre chocolat sont importantes, elles vous permettront d'avoir un chocolat bien brillant.

Ingrédients

Biscuits coco

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

Ganache Gianduja

- 200 Gr Chocolat gianduja
- 350 Gr Chocolat noir

Plaquettes de chocolat au lait, noisettes caramélisées

- 500 Gr Chocolat au lait
- 75 Gr Noisettes
- 50 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Biscuits coco

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, battez les blancs d'œuf avec une pincée de sel pour les monter en neige (consistance bec d'oiseau). Ajoutez graduellement le sucre pour les serrer (les solidifier). À l'aide d'une spatule en plastique, incorporez délicatement la noix de coco et la farine (tamisée). Pochez sur une plaque de four avec une feuille de papier cuisson le biscuit coco avec une poche à pâtisserie munie d'une douille unie n°12. Opérez de la même manière que la technique des macarons. Saupoudrez les coques de noix coco râpée, puis enfournez pour environ 14 minutes à 180°C.

Ganache Gianduja

Dans un bol, faites fondre le chocolat Gianduja sur un bain-marie à feu doux. Une fois fondu, brassez délicatement pour tempérer le mélange. Une fois à consistance d'une crème, utilisez une poche à pâtisserie pour garnir les coques de biscuit, puis les coller en formant un sandwich. Faites fondre votre chocolat noir et réalisez une courbe des températures, ensuite trempez les sandwich de coco en partie dans le chocolat. Déposez-les debout sur un papier le temps que le chocolat noir fige.

Plaquettes de chocolat au lait, noisettes caramélisées

Dans un bol, faites fondre votre chocolat au bain-marie à feu doux (T° choc environ 35°C). Faites refroidir votre chocolat jusqu'à 25°C, ensuite remontez la température à l'aide du bain-marie jusqu'à 29°/30°C. C'est à ce moment là que vous allez l'étaler sur une feuille de Rhodoïd sur une épaisseur de 1 à 2 mm maximum. Quand le chocolat aura figé, détaillez des cercles de 4 cm de diamètre. Torréfiez les noisettes au four sur une plaque durant 4-6 minutes environ. Dans une casserole, mettez les noisettes torréfiées et le sucre glace, mélangez bien à l'aide d'une spatule. Dès que la caramélisation est belle, sortez-les du feu et versez-les sur une plaque froide pour arrêter la cuisson.

Montage

Placez debout le sandwich de biscuit coco et Gianduja, placez dessus le disque de chocolat au lait (collez-le à l'aide d'un peu de ganache Gianduja). Placez dessus une ou deux noisettes caramélisées. Finition éventuellement avec des feuilles or.

Bon appétit!