

Pâte à tartiner aux noisettes (façon El Mordjene ou Nocciolata bianca)

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 250g de noisettes torréfiées (et épluchées, si vous voulez une couleur plutôt claire)
- 175g de sucre glace
- 65g de lait écrémé en poudre
- 35g d'huile de tournesol
- 40g de beurre de cacao

Préparation

1. de la Nocciolata en modifiant quelque peu les proportions.
2. Bien sûr, la texture finale de votre pâte à tartiner dépendra de la puissance de votre robot, mais qu'elle soit bien lisse ou avec quelques petits grains de noisettes, je vous garantis des petits déjeuners et goûters bien gourmands !
3. Ensuite, mixez-les jusqu'à obtention d'une pâte lisse et un peu liquide.
4. Ajoutez le sucre glace et la vanille, mixez à nouveau.
5. Incorporez ensuite l'huile de tournesol et le lait en poudre, mixez, puis enfin ajoutez le beurre de cacao fondu.
6. Ensuite, passez au tempérage de la pâte à tartiner pour avoir un mélange bien onctueux : sur un bain-marie, faites fondre la pâte à tartiner pour atteindre 45-50°C.
7. Faites-la refroidir sur un bain-marie froid cette fois à 27°C, puis faites-la remonter à 29°C.
8. Versez la pâte à tartiner dans un pot puis placez-le au réfrigérateur pour qu'elle cristallise (sans couvercle pour éviter la condensation).
9. Au bout de quelques heures, la pâte à tartiner sera prête à être dégustée !
10. Vous pouvez la garder à température ambiante ou bien au réfrigérateur selon la texture que vous préférez, mais je vous conseille dans ce dernier cas de la sortir 15 à 30 minutes avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com