

Tablette géante café, noisette & chocolat au lait

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 65g de crème liquide
- 25g de sucre glace
- 50g de farine
- 28g de miel neutre
- 22g de lait entier
- 2g de levure
- 1g de fleur de sel
- 42g de beurre fondu ramené à 45°C
- 42g de praliné noisette
- 30g de Jivara ou de chocolat au lait 40%
- 40g de crêpes dentelles émiettées

Préparation

1. J'avais acheté il y a pas mal de temps ce moule à tablette géante mais je ne l'avais encore jamais utilisé.
2. C'est chose faite avec cette tablette super gourmande qui associe le chocolat au lait, le café et la noisette.
3. Vous pouvez bien sûr réaliser ce gâteau même sans ce moule, par exemple en faisant le montage dans un moule à cake et en recouvrant le tout de chocolat tempéré après démoulage.
4. Mais vous pouvez bien sûr utiliser un moule de n'importe quelle forme (par exemple en silicone), soit en coulant le chocolat dans le moule avant de le garnir, soit en faisant le montage et en recouvrant le gâteau après.
5. Si vous avez déjà tempéré du chocolat, cette recette sera très facile pour vous, il vous faudra simplement de la patience pour la cristallisation du chocolat et des garnitures.
6. Sinon, il faut une première fois à tout, alors à vos thermomètres !
7. Il faut savoir que le chocolat se tempère à l'infini, donc vous pouvez mettre au point de chocolat, et laissez cristalliser le surplus pour une prochaine utilisation.
8. Barry (donc pour de chocolat, pour de chocolat...).
9. Mélangez bien, puis utilisez le chocolat quand il est à 31°C.
10. Méthode classique : faites fondre au bain-marie le chocolat jusqu'à atteindre la température de 45-48°C.
11. Laissez refroidir jusqu'à 27-28°C, puis faites remonter jusqu'à 29-30°C.
12. Quand le chocolat est à la bonne température, remplissez le moule, puis retournez-le au-dessus d'un récipient.
13. Recommencer l'opération de façon à avoir une coque assez épaisse.
14. Laissez cristalliser.
15. Si vous n'avez pas de carré de café, vous pouvez utiliser du chocolat blanc et faire infuser des grains de café grossièrement concassés dans la crème chaude pendant quelques minutes.
16. Faites fondre le carré de café.
17. Portez la crème liquide à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le café fondu en réalisant une émulsion.
18. Quand la ganache est lisse, laissez-la refroidir puis versez-la dans la coque en chocolat.
19. Parsemez la surface de noisettes entières en les enfonçant légèrement dans la ganache.

20. Vous en aurez trop, vous pouvez réduire les quantités de moitié si vous le souhaitez mais sinon les chutes se mangent facilement ;-).
21. Mélangez les œufs et le miel, puis incorporez les poudres tamisées (la farine, la levure et le sucre glace).
22. Ajoutez ensuite le lait, puis le beurre, le praliné et la fleur de sel.
23. Coulez votre biscuit dans un cercle ou un moule sur 1cm d'épaisseur et laissez-le reposer au frais minimum 30 minutes.
24. Préchauffez votre four sur 180°C, puis enfournez le biscuit pendant 15-20 minutes, le biscuit doit être bien gonflé et moelleux.
25. Quand le gâteau est refroidi, découpez un rectangle de la taille de votre moule, et déposez le biscuit sur la ganache café.
26. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le chocolat et les crêpes dentelles.
27. Mélangez bien, puis étalez sur le biscuit moelleux en veillant bien à laisser un peu de place pour refermer avec du chocolat tempéré.
28. Laissez cristalliser.
29. Finitions :Refermez la tablette avec du chocolat tempéré, puis laissez-la cristalliser avant de la démouler et de vous régaler ;-) Et voilà !