

Gianduja Maison - Prêt en 20 minutes

Catégorie : Chocolats & confiseries

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g de chocolat au lait fort en cacao (j'ai utilisé le Bahibé 46% de Valrhona)
- 300g de noisettes
- 300g de sucre glace

Préparation

1. Commencez par faire torréfier les noisettes à 150°C pendant environ 20 minutes.
2. Laissez-les refroidir, puis frottez-les pour retirer les peaux de noisettes qui se détachent (pas besoin d'insister, s'il en reste ce n'est pas grave).
3. Ensuite, mettez-les dans un robot mixeur avec le sucre glace et mixez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène, presque liquide.
4. Ça peut prendre pas mal de temps, si votre robot n'est pas très puissant, pensez à faire des pauses pour que le moteur ne surchauffe pas.
5. Sans interruption, ça prend tout de même facilement 15 minutes pour avoir un bon résultat.
6. Ensuite, faites fondre doucement le chocolat au bain-marie, en surveillant qu'il ne dépasse pas la température de 35°C.
7. Vous pouvez soit le verser dans le robot et mixer à nouveau, soit mélanger à la maryse.
8. Versez le gianduja immédiatement dans des moules, ou bien dans un cadre pour couper des petits carrés/rectangles ensuite.
9. Laissez cristalliser.
10. J'ai recouvert mes morceaux de gianduja de chocolat tempéré car il doit voyager donc il tiendra mieux de cette façon, mais ce n'est pas du tout obligatoire ; par contre si vous voulez les garder plusieurs jours/semaines, je vous conseille de les conserver au réfrigérateur.
11. Voilà, le gianduja est prêt, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com