

Gâteau chocolat praliné, noisettes, speculoos au magimix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 55 min	Durée : 75 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 21	Etapes : 27	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour le croustillant:

200G de speculoos

80G de beurre mou Pour la ganache:

160G de chocolat praliné

65G de crème liquide

25G de beurre mou

15G de miel Pour le gâteau aux noisettes:

125G de noisettes entières

125G de sucre en poudre

90G de farine

75G de lait demi écrémé

2 oeufs

1 sachet de levure chimique Mousse chocolat praliné:

225G de lait demi écrémé

225G de crème fraîche

175G de chocolat praliné

40G de sucre

3 jaune d'oeufs

2 feuilles de gélatine Glaçage au chocolat blanc:

175G de chocolat blanc

100G d'eau

90G de sucre glace

Etapes

Comment faire un délicieux gâteau chocolat spéculoos au thermomix TM31, TM5 et TM6?

Pour le croustillant:

Â»

Mettre le spéculoos dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre mou et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre cette préparation dans un moule à manquer et tasser avec un presse purée.

Pour la ganache:

Â»

Mettre le chocolat praliné dans le bol du thermomix et programmer 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Gâteau chocolat praliné, noisettes, speculoos au magimix

Ajouter la crème liquide et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 5.

Â»

Ajouter le miel puis régler 15 secondes sur la vitesse 5 et laisser refroidir jusqu'à ce que la température atteigne 36°C.

Â»

Ajouter le beurre et régler 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Laisser refroidir pour que la ganache épaississe.

Â»

Étaler la ganache sur le croustillant avec une spatule.

Pour le gâteau aux noisettes:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre les noisettes dans le bol du thermomix et mixer 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter la farine, le sucre, le lait, le beurre fondu, les oeufs, la levure et programmer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre la pâte dans un moule du même diamètre que votre moule à manquer et enfourner 40 minutes.

Â»

A la sortie du four, laisser refroidir un peu et venez poser votre gâteau aux noisettes dans le moule à manquer.

Pour la mousse chocolat praliné:

Â»

Mettre de l'eau dans un bol et y insérer les feuilles de gélatine.

Â»

Mettre le chocolat praliné dans le bol du thermomix et mixer 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Mettre le lait, les jaunes d'oeufs, le sucre et programmer 7 minutes sur 80°C à la vitesse 4.

Â»

Ajouter le chocolat praliné que vous avez mixer à l'étape 1 et régler 15 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Essorer les feuilles de gélatine et les mettre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre cette préparation dans un saladier, insérez la chantilly et mélanger délicatement.

Â»

Verser la mousse sur le gâteau au noisette bien lisser à l'aide d'une spatule.

Â»

Mettre au réfrigérateur 1H.

Pour le glaçage au chocolat blanc:

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter l'eau et cuire 3 minutes sur 60°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter le sucre glace et mixer 15 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre ce glaçage sur le gâteau et laisser au frais 2H.

Vous allez vous régaler avec cet excellent gâteau au thermomix. Miam ;)