

Gianduja maison façon C.Michalak

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		25 min
Cuisson :		21 min
Coût :		2
Difficulté :		3
Nombre de personnes :	6	

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour les noisettes** torréfiées

*des noisettes** entières avec peau (bio de préférence)*

Pour le gianduja

150 g de noisettes** torréfiées 150 g de sucre glace 1 pincée(s) de fleur de sel
 150 g de pistoles de chocolat au lait 41% Alunga Cacao Barry®

Pour la conservation et l'utilisation

1 pot de confiture 1 plaque Mini-lingots Flexipan®

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LES NOISETTES** TORRÉFIÉES

Préchauffer le four à 160°C. Placer la toile de cuisson sur la plaque alu perforée. Répartir les noisettes sur la toile de cuisson et enfourner 20 minutes à 160°C.

0

Placer dans un bocal, fermer. 5 à 10 minutes de refroidissement, secouer le pot pendant au moins 5 minutes. La peau des noisettes s'enlève. (sinon torréfier des noisettes sans peau). Placer dans la passoire magique et secouer pour séparer la peau des noisettes.

0

POUR LE GIANDUJA

Verser les noisettes torréfiées, le sucre glace et la fleur de sel dans le bol.

Mixer 1 minute - fonction Pétrissage.

1 min

Pétrissage

Raclar les bords et faire descendre les poudres. Mixer 2 minutes - vitesse 10. Avec la spatule, raclar les bords en même temps pour faire descendre les poudres sur les lames qui tournent.



2 min

10

Raclar et faire descendre la masse. Mixer 2 minutes - vitesse 10. Avec la spatule, raclar les bords en même temps pour faire descendre les poudres sur les lames. NOTA BENE : Cela fait du bruit, on a l'impression que les lames tournent dans le vide mais il faut continuer. On doit obtenir une pâte.



2 min

10

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Raclar les bords et faire descendre la masse sur les lames. Mélanger 1 minute 30 - vitesse 5.		1 min 30 sec		5	
Ajouter le chocolat et mélanger 2 minutes - 40°C - vitesse 3. (sans verre doseur)		2 min	40 °C	3	
Raclar les bords et faire descendre la masse sur les lames. Mélanger 15 secondes - vitesse 4.		15 sec		4	
POUR LA CONSERVATION ET L'UTILISATION					
CONSERVATION : Verser dans un pot de confiture, au réfrigérateur ou faire prendre dans le Flexipan Plat puis partager en parts égales.				0	
UTILISATION: dans des crèmes, ganaches, crèmes glacées, bavaroise, confiseries au chocolat, chantilly, en décoration etc...				0	