

Napolitain Espresso

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson :

Temps de froid :

Ingrédients :

Pour le biscuit vanillé (FT2020)

- 130 g de beurre
- 160 g d'œufs
- 130 g de sucre en poudre
- 170 g de farine de gruau T45
- 5 g de levure chimique
- 5 g de vanille en poudre

Pour le biscuit au café (FT3020)

- 65 g de beurre
- 80 g d'œufs

- 65 g de sucre en poudre
- 20 g de café soluble
- 85 g de farine de gruau T45
- 1 c. à c. de rase de levure chimique

Pour la ganache au café

- 120 g de crème liquide entière à 30% de MG
- 15 g de café soluble
- 150 g de pistoles de chocolat blanc

Pour la finition glaçage (hors robot)

- 160 g de sucre glace
- 30 g de blanc d'œuf
- des vermicelles de chocolat

PRÉPARATION

POUR LE BISCUIT VANILLÉ (FT2020)

Préchauffer le four à 180°C. Placer le Flexipan® plat sur la plaque alu perforée. Fixer le fouet sur les lames. Faire fondre le beurre **2 minutes – 40°C – vitesse 2**. Dans le bol micro-ondes, battre 5 œufs à la cuillère magique. Verser les œufs battus (réserver le reste pour la pâte au café) et le sucre. Mélanger **3 minutes – 40°C - vitesse 4**. Phase de refroidissement : **2 minutes – vitesse 3**. Poser le pichet verseur sur le bol. Peser la farine, la levure et la poudre de vanille. Mélanger à la cuillère magique. Verser dans le bol et mélanger **40 secondes – vitesse 3**. Verser la pâte dans le Flexipan® plat. Enfourner pour 15 minutes de cuisson (selon four). Laisser refroidir le biscuit.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre	2 min	40°C	2	
	Œufs, sucre	3 min	40°C	4	
 	Phase de refroidissement	2 min		3	
	Farine, levure, poudre vanille	40 sec		3	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Napolitain Espresso

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson :

Temps de froid :

POUR LE BISCUIT AU CAFÉ (FT3020)

Placer le petit Flexipan® plat sur la plaque alu perforée. Laver le bol. Fixer le fouet sur les lames. Faire fondre le beurre **1 minute – 40°C – vitesse 2**. Ajouter les œufs battus, le sucre et le café soluble. Mélanger **3 minutes – 40°C - vitesse 4**. Phase de refroidissement : **2 minutes – vitesse 3**. Poser le pichet verseur sur le bol. Peser la farine et la levure. Mélanger à la cuillère magique. Verser dans le bol et mélanger **30 secondes – vitesse 3**. Verser la pâte au café dans le petit Flexipan® plat. Enfourner pour 12 minutes de cuisson (selon four). Laisser refroidir le premier biscuit.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
🌀	Beurre	1 min	40°C	2	
🌀	Œufs, sucre	3 min	40°C	4	
🌀 📏	Phase de refroidissement	2 min		3	
🌀	Farine, levure, poudre vanille	30 sec		3	

POUR LA GANACHE AU CAFÉ

Chauffer la crème liquide et l'essence de café **1 minute 30 – 60°C – vitesse 3**. Verser les pistoles de chocolat blanc et mélanger **1 minute – vitesse 3**. Verser dans le bol micro-ondes et laisser refroidir complètement en mélangeant de temps en temps jusqu'à avoir une ganache souple.

Mon astuce pour refroidir plus vite la ganache : Placer le bol dans un plat contenant de l'eau glacée.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
	Crème, café soluble	1 min30	60°C	3	
	Chocolat	1 min		3	

POUR LE MONTAGE

Découper le biscuit vanillé en 2 à l'aide du cadre inox. Placer le cadre inox sur un plat de service ou autre. Poser un demi-biscuit vanillé dans le cadre. Étaler de la ganache au café. (ne faites pas comme moi qui étais trop pressée, attendez que la ganache soit prise comme la photo 2) Déposer le biscuit au café. Étaler une nouvelle couche de ganache au café (bonne texture). Terminer par le 2ème biscuit vanillé. Filmer et placer au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes.

POUR LA FINITION GLAÇAGE (HORS ROBOT)

Mettre le sucre glace dans le bol micro-ondes. Ajouter le blanc d'œuf et mélanger à la cuillère magique jusqu'à obtenir un mélange souple mais pas trop liquide, si besoin ajouter du sucre glace. Étaler le glaçage sur le biscuit à la petite spatule. Parsemer de vermicelles au chocolat. Laisser prendre au réfrigérateur au moins 1 heure.

Suggestion: Sortir le Napolitain, passer une lame entre le cadre et le gâteau. Retirer le cadre, couper les entames au couteau à génoise. et découper en 12 et ensuite en 24 parts. Laisser 30 minutes à température ambiante avant de le déguster, pour un moelleux parfait.

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>