



1H20
(TEMPS DE REPOS : 3H)



25 MIN



6 À 8 PARTS

LATELIERDEROXANE.COM

Le napolitain maison

Ingrédients ganache :

- 150g de chocolat noir 52% min
- 150g de crème liquide entière 30%mg
- 15g de beurre (optionnel)

Ingrédients génoise :

- 5 œufs
- 150g de sucre
- 140g de farine
- 10g de cacao en poudre non sucré
- 1 càc d'extrait de vanille

Ingrédients glaçage :

- 80g de sucre glacé
- 20g de lait
- des vermicelles au chocolat

Instructions

- Fais chauffer la crème dans une petite cocotte jusqu'à frémissement.
- Verse-la en trois fois sur le chocolat haché, en mélangeant bien à chaque ajout pour créer une émulsion lisse et brillante.
- Lorsque la ganache est tiède, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélange jusqu'à incorporation complète.
- Laisser refroidir à température ambiante ou au réfrigérateur selon l'utilisation souhaitée.
- Préchauffer ton four à 170°
- Fouettez les œufs et le sucre pendant 10 min au batteur électrique ou au robot jusqu'à obtenir un ruban très mousseux.
- À l'aide d'une maryse, incorporez délicatement la farine tamisée en 3 fois, sans casser la mousse.
- Séparez la pâte en divisant 2/3 d'un côté et 1/3 de l'autre.
- Dans le 1/3 de pâte, incorporer avec ta maryse le cacao et l'extrait de vanille dans l'autre partie.



- Verser la pâte vanille dans un moule de 20 x 20 cm beurré et fariné puis, ta pâte chocolatée dans un moule 20 x 10 cm beurré et fariné également.
- Enfourne le tout pendant 25 minutes.
- Laisse tes gâteaux bien redescendre en température avant de les démouler puis, laisse-les refroidir complètement sur une grille.

Le montage :

- Coupe ta génoise nature en 2 pour obtenir 3 parts égales (2natures et 1 chocolatée).
- Imbibe tes génoise de sirop à la vanille (Faut bouillir 100ml d'eau, 50g de sucre et une gousse de vanille peut laisser refroidir).
- Déposez la première couche de génoise nature sur ton plan de travail et étale une belle couche de ganache au chocolat à la spatule.
- Posez ensuite la génoise chocolat, appuyez légèrement pour bien faire adhérer, puis ajoutez une nouvelle couche de ganache.
- Termine avec la dernière génoise vanille. Pour un rendu « parfait » place-le au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Une fois bien raffermi, taillez les bords avec un grand couteau dentelé pour obtenir des contours nets et réguliers.
- Dans un bol, fouettez le sucre glacé avec le lait jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Si besoin, ajoutez quelques gouttes de lait pour le rendre plus liquide, ou un peu de sucre glacé pour l'épaissir.
- Vers une fine couche de glaçage sur le dessus du napolitain et étale délicatement à l'aide d'une spatule.
- Saupoudre le tout de vermicelles au chocolat et laisser figer à température ambiante avant de déguster.

Conservation :

Conserve ton napolitain maison 2 à 3 jours à température ambiante dans une boîte hermétique ou jusqu'à 4 à 5 jours au réfrigérateur. Pense à le sortir 30 minutes avant dégustation pour qu'il retrouve tout son moelleux.