

KINDER DÉLICES XXL

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients pour la génoise au chocolat :

- 4 oeufs
- 100g Sucre en poudre
- 1 sachet de Sucre Vanillé
- 20g de Beurre demi-sel
- 45g de Farine
- 65g de Maïzena
- 1 pincée de Sel
- 30g de cacao Pur
- 1/2 sachet de levure chimique

Ingrédients pour la crème et la coque chocolat :

- 250g de Mascarpone
- 100g de Crème fraîche épaisse
- 60g de sucre glace
- 1 C à C d'extrait de vanille
- 200g de chocolat

Ingrédients pour le sirop de punchage :

- 80g d'eau
- 50g de sucre en poudre
- 1 CàS d'extrait de vanille

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires :

La Génoise au chocolat :

- > Préchauffer le four de 180°C
 - > Insérer le fouet
 - > Mettre les oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans le bol
 - > Programmer 8 Min / 65°C / Vitesse 3
 - > Ajouter le beurre
 - > Programmer 8 Min / Vitesse 3
 - > Verser la préparation dans un saladier
 - > Mettre la farine, la maïzena, le sel, le cacao et la levure chimique dans un saladier
 - > Mélanger l'ensemble avec une fourchette
 - > Verser le mélange en le tamisant avec un chinois sur la préparation aux oeufs
 - > Mélanger délicatement avec une spatule
 - > Transvaser dans un moule
- (J'ai utilisé le moule tablette de chez Guy Demarle)
- > Enfourner 20 Min à 180°C
 - > Laisser la génoise au chocolat refroidir complètement
 - > Démouler
 - > Nettoyer le moule

La crème :

- > Rincer et sécher le bol
- > Ajouter le fouet
- > Mettre dans le bol : le mascarpone, l'extrait de vanille,

la crème fraîche épaisse et le sucre glace

- > Mélanger 1 Min / Vitesse 3
- > Mettre la préparation dans un récipient et réserver au réfrigérateur

Le sirop de punchage :

- > Rincer et sécher le bol
- > Mettre l'eau, le sucre et l'extrait de vanille dans le bol
- > Programmer 4 Min / 90°C / Vitesse 1
- > Transvaser le contenu dans un récipient et réserver

Le montage et la coque en chocolat :

- > Couper la génoise en deux >>> horizontalement
- > Imbiber de sirop chaque moitié de génoise
- > Répartir la crème sur une moitié de génoise et la recouvrir avec l'autre moitié
- > Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans un récipient
- > Faire fondre le chocolat au micro-onde ou au bain marie
- > Etaler le chocolat fondu sur l'ensemble du moule tablette à l'aide d'un pinceau de cuisine
- > Réserver le moule au congélateur une trentaine de minutes
- > Une fois la coque bien prise démouler là délicatement
- > Placer la sur le dessus de la génoise et placer le gâteau au réfrigérateur
- > Sortir le gâteau 30 Min du réfrigérateur avant de le servir