

## Napolitain expresso

10

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	20 min
Cuisson :	30 min
Froid :	01 h 15 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

## 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 de 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 le montage






## Pour la finition glaçage (hors robot)

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

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>POUR LE BISCUIT VANILLÉ (FT2020)</b>					
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.		2 min	40 °C	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.		3 min	40 °C	4	
					
Phase de refroidissement : 2 minutes – vitesse 3. (sans verre doseur)		2 min		3	
					

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
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.		40 sec		3	
Verser la pâte dans le Flexipan® plat. Enfourner pour 15 minutes de cuisson (selon four). Laisser refroidir le biscuit.				0	
<b>POUR LE BISCUIT AU CAFÉ (FT3020)</b>					
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.		1 min	40 °C	2	
Ajouter les œufs battus, le sucre et le café soluble. Mélanger 3 minutes – 40°C - vitesse 4.		3 min	40 °C	4	
Phase de refroidissement : 2 minutes – vitesse 3. (sans verre doseur)		2 min		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.		30 sec		3	
Verser la pâte au café dans le petit Flexipan® plat. Enfourner pour 12 minutes de cuisson (selon four). Laisser refroidir le premier biscuit.				0	
<b>POUR LA GANACHE AU CAFÉ</b>					
Chauffer la crème liquide et le café soluble 1 minute 30 – 60°C – vitesse 3.		1 min 30 sec	60 °C	3	
Verser les pistoles de chocolat blanc et mélanger 1 minute – vitesse 3.		1 min		3	
Verser dans le bol micro-ondes et laisser refroidir complètement en mélangeant de temps en temps jusqu'à avoir une ganache souple.				0	
<b>POUR LE MONTAGE</b>					
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. Déposer le biscuit au café. Étaler une nouvelle couche de ganache au café. Terminer par le 2ème biscuit vanillé. Filmer et placer au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes.				0	
<b>POUR LA FINITION GLAÇAGE (HORS ROBOT)</b>					
Mettre le sucre glace dans le bol micro-ondes. Ajouter le blanc d'oeuf 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.				0	
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 parts. Laisser 30 minutes à température ambiante avant de le déguster, pour un moelleux parfait.				0	