



Napolitain

Ingredients

Gâteau

4 oeufs
160g de beurre
40g de lait
170g de sucre
250g de farine
6g de levure chimique
15g de cacao non sucré

Ganache de chocolat noir

150g de chocolat noir
100g de crème liquide entière

Glaçage

80g de sucre glace
20g de crème liquide entière
des vermicelles au chocolat

Gâteau

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le beurre 2 minutes/70°C/vitesse 1.5

Ajouter le lait, les oeufs et le sucre 15s/vitesse 3

Verser la farine et la levure 20s/vitesse 2.5

Peser la totalité de la pâte

Mettre 2/3 de pâte de côté

Remettre 1/3 dans le bol avec le cacao 10s/vitesse 2.5

Enfourner les 2 pâtes pendant 15 minutes

Laisser refroidir

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer la crème liquide

La verser chaude sur le chocolat en morceaux en 3x

Bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse

Laisser un peu refroidir ça sera plus simple à travailler

Etaler une couche de ganache sur un gâteau sans cacao, le recouvrir du gâteau au cacao, napper de ganache et mettre au-dessus le dernier gâteau

Mettre au frais 1h



Napolitain

Glaçage

Mélanger ensemble le sucre glace et la crème liquide

Si le mélange vous semble trop épais ajouter un peu de crème

Si au contraire le mélange vous semble trop liquide ajouter un peu de sucre glace

Etaler finement le glaçage sur le haut du gâteau

Parsemer de vermicelles au chocolat