

# Le Napolitain



**Personnes :**

8-10



**Préparation :**

2h30



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : 1h



**Cuisson :**

Température : 180°C  
Temps : 10-12 min.

## Matériel spécifique

Tapis à génoise (36\*28 cm)

Papier cuisson

Spatule coudée

## Liste des préparations

✓ Biscuit vanille / chocolat

✓ Ganache au chocolat

✓ Glaçage



# Les étapes

## J - 1

### 🌀 Préparation du support

*Préparation du tapis génoise 1/3 – 2/3*

Page 3

### 🌀 Réalisation des biscuits chocolat/vanille

*Cuisson (10-12 minutes à 180°C)*

*A la sortie du four, poser sur grille et filmer au contact*

*Laisser refroidir à température ambiante*

Page 4

### 🌀 Réalisation de la ganache au chocolat

*Verser dans un grand plat et filmer au contact*

*Laisser refroidir à température ambiante 15-30 minutes*

Page 5

### 🌀 Assemblage du napolitain

*Couper le biscuit vanille en 2*

*Etaler la moitié de la ganache sur le 1<sup>er</sup> biscuit vanille*

*Poser le biscuit au chocolat*

*Etaler la seconde moitié de ganache*

*Poser le 2<sup>d</sup> biscuit vanille*

*Filmer au contact*

*Réserver 30 min à 1h au réfrigérateur*

Page 5

### 🌀 Réalisation du glaçage

*Etaler sur le napolitain*

*Saupoudrer de vermicelles au chocolat*

*Repos 30 minutes à température ambiante*

*Parer les bords*

*Réserver au réfrigérateur*

Page 6

## Jour J

### 🌀 Avant dégustation

*Sortir du réfrigérateur 30 minutes*

### Remarque :

*Il est tout de même possible de le déguster le jour même mais il faut s'y prendre quelques heures à l'avance.*

# La préparation

Si vous ne souhaitez pas réaliser 2 cuissons pour les biscuits vanille et chocolat, il sera nécessaire de préparer le tapis à génoise.

Pour information, cette astuce a été récupérée chez « les Ateliers de Ludo ».

- o Pour cela, huiler à l'aide d'un pinceau et d'huile de noisette (ou de pépin de raisin) l'intégralité d'un tapis génoise silicone. (d'une taille de 36\*28\*1,5 cm par exemple)
- o Préparer une feuille de papier cuisson dont :
  - ✓ la longueur doit faire exactement la largeur du tapis génoise.  
(soit 28 cm dans notre exemple)
  - ✓ la largeur doit être supérieure (+5 cm) au 1/3 de la longueur du tapis génoise.  
(soit supérieure à  $36/3 + 5 = 17$  cm)
- o Puis réaliser depuis l'un des bords le plus long de la feuille un double pli, d'une largeur de 2 cm environ, afin de créer en quelque sorte une nouvelle bordure.  
  
Enfin, corriger la largeur de la feuille en la mesurant et en la coupant pour qu'elle ne fasse qu'un tiers de la longueur du tapis génoise (donc 12 cm avec notre exemple).  
  
On doit ainsi obtenir une feuille de cuisson de 28\*12 cm avec une bordure de 2 cm sur l'un des côtés à 28 cm.
- o Déposer ce morceau de feuille, sur l'un des côtés du tapis génoise huilé et le faire adhérer (à l'aide du pinceau et l'huile).  
  
Vous pourrez ainsi couler sur la partie chemisée la pâte chocolatée et sur l'autre partie la pâte vanillée.
- o Enfin, un dernier petit conseil, déposer le tapis sur une plaque à pâtisserie retournée (afin que le tapis soit le plus plat possible et qu'il ne remonte pas sur les bords !).



# Le biscuit

## Ingredients

- 4 gros œufs entiers
- 120 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 càs d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 100 g de crème liquide
- 50 g d'huile noisette
- 50 g de beurre fondu
- 200 g de farine T55
- 8 g de levure chimique
- 15 g de cacao en poudre

- Séparer les blancs des jaunes de 4 gros œufs.
- Faire fondre 50 g de beurre et le mélanger avec 50 g d'huile végétale (huile de noisette si possible) : 30 secondes à 700W au micro-ondes  
Garder à porter de main.
- Blanchir à l'aide d'un batteur électrique, les 4 jaunes d'œufs avec 80 g de sucre en poudre, le sucre vanillé et une pincée de sel.  
L'appareil doit doubler de volume !
- Ajouter le beurre fondu et 100 g de crème liquide, puis continuer de mélanger à l'aide du batteur pendant 30 secondes.
- Monter les blancs en neige sur vitesse moyenne.  
Lorsqu'ils deviennent mousseux ajouter 40 g de sucre en poudre et continuer de les fouetter.
- Arrêter lorsque vous obtenez un résultat mousseux et souple.  
Ne surtout pas les monter trop fermes !
- Incorporer au fouet 1/3 des blancs dans les jaunes et délayer à l'aide d'une maryse ou d'un fouet.
- Verser les jaunes sur les blancs restants et les incorporer délicatement à la maryse (mouvement circulaire du bord vers le centre ... sans faire retomber les blancs)
- Tamiser 200 g de farine T55 avec la levure (8 g),  
Les incorporer délicatement à l'aide du fouet cette fois-ci.  
L'appareil doit être homogène.
- Prélever 240 g d'appareil, incorporer le cacao (15 g) en mélangeant délicatement à l'aide du fouet.
- Verser cette pâte sur la partie chemisée du tapis génois.  
Etaler uniformément.
- Mélanger 1 à 2 cuillères à café d'extrait de vanille avec les 2/3 de pâte restante.
- Verser cette pâte sur les 2/3 du tapis génois non chemisé.  
Etaler uniformément.
- Soulever la plaque et la lâcher sur le plan de travail à plusieurs reprises pour niveler la pâte.

### CUISSON :

- Enfourner 10-12 minutes à 180°C en chaleur tournante.  
Le biscuit doit être légèrement doré.
- A la sortie du four, poser le tapis à génois sur une grille et le filmer au contact.
- Laisser refroidir à température ambiante.



## Ingrédients

- ☑ 180 g de crème entière liquide
- ☑ 20 g de miel (acacia)
- ☑ 40 g de beurre
- ☑ 150 g de chocolat noir à 70%
- ☑ 1 càc d'extrait de café (facultatif)

## La ganache

- Verser 150 g de chocolat noir à 70% dans un petit récipient.
- Porter à ébullition 180 g de crème liquide entière et 20 g de miel neutre dans une petite casserole.
- Verser la crème bouillante sur le chocolat (qui doit être à température ambiante).  
Attendre 1 minute avant de bien mélanger à l'aide d'une maryse.  
La crème doit être lisse et brillante.
- Ajouter 40 g de beurre coupé en petits dés, une cuillère à café d'extrait de café et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Verser la crème dans une grand récipient et filmer au contact.
- Laisser refroidir à température ambiante, 15 à 30 minutes.  
Le temps dépend de la consistance de la crème.  
La crème doit être très souple et se tenir !



## Le montage

- Recouvrir le biscuit d'une grande plaque ou d'une grille puis retourner le tout.  
Démouler délicatement les biscuits (qui ne doivent pas coller et doivent être hyper moelleux).  
Enlever le papier cuisson qui se trouve sur le biscuit au chocolat.
- Découper en 2 le biscuit à la vanille ... vous vous retrouvez ainsi avec 2 biscuits vanille et 1 biscuit chocolat (tous avec une largeur de 12 cm)
- Déposer un biscuit vanille sur une plaque.
- Etaler, en s'aidant d'une spatule coudée, la moitié de la ganache au chocolat sur ce biscuit, si possible jusqu'au bord du biscuit et de manière régulière.
- Déposer le biscuit au chocolat sur la ganache et appuyer assez fermement pour faire adhérer la crème et les biscuits.  
Attention la ganache ne doit pas s'échapper sur les bords !
- Etaler le reste de ganache sur le biscuit au chocolat en respectant les mêmes consignes.
- Enfin déposer le second biscuit vanille et appuyer assez fermement.
- Filmer au contact et réserver 30 minutes au réfrigérateur.



## Ingrédients

100 g de sucre glace

2 càs de lait

Puis

Vermicelles au chocolat

## Le glaçage

- o Dans un petit récipient, commencer par mélanger 100 g de sucre glace avec 1 cuillère à soupe de lait.
- o Ajouter une seconde cuillère à soupe de lait, si cela est trop épais.
- o Il est important que le glaçage ne soit pas trop liquide.  
Si c'est le cas, rajouter un peu de sucre glace pour le faire épaissir.
- o Dès que le glaçage est prêt, il devra être utilisé rapidement, sinon il va continuer à épaissir.



## L'assemblage final

- o Couler le glaçage sur le napolitain puis l'étaler de façon régulière à l'aide d'une spatule coudée.  
Eviter de faire couler le glaçage sur les côtés (sinon ce n'est pas grave).
- o Avant que le glaçage ne durcisse, le saupoudrer de vermicelles au chocolat.
- o Attendre que le glaçage ne colle plus au toucher (30 minutes à température ambiante).  
Il est possible d'aller plus vite en le plaçant au réfrigérateur, mais le glaçage aura tendance à se craqueler lors de la découpe.
- o Lorsque le glaçage ne colle plus au toucher, parer les côtés à l'aide d'un couteau à longue lame (genre filet de sole).  
Essuyer la lame à chaque changement de côté afin d'obtenir une découpe propre !
- o Le napolitain peut être placé au réfrigérateur. (Je vous conseille de le filmer au contact, pour qu'il garde tout son moelleux)

Dernier conseil : le sortir 30 minutes avant du réfrigérateur avant de le déguster afin que la ganache soit onctueuse.



## ❖ Recette de biscuit ULTRA léger

- 210 g de blancs d'œufs (x7)
- 70 g de sucre en poudre (1)
- 1 pincée de sel
- 160 g de jaunes d'œufs (x8)
- 70 g de sucre en poudre (2)
- 50 g d'huile de pépin de raisin
- 50 g de lait
- 87 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 22 g de cacao en poudre

Montez les blancs en neige avec 70 g de sucre en poudre, tout en gardant un résultat mousseux.

Blanchir 160 g de jaunes d'œufs avec 70 g de sucre en poudre et une pincée de sel.

Incorporer au fouet 1/3 des blancs dans les jaunes et délayer.

Mélanger l'huile avec le lait, les incorporer au mélange précédent.

Incorporer le reste des blancs délicatement à la maryse

Tamiser la farine avec la levure, les incorporer délicatement aussi.

Prélever 230 g d'appareil, incorporer le cacao.

### La cuisson :

Cuire 10-15 minutes à 180°C, le gâteau doit être légèrement doré.

Laisser refroidir à température ambiante.