

# Gianduja maison façon C.Michalak

Temps de préparation : 20 min

## INGRÉDIENTS

### Pour le gianduja

- 150 g de noisettes\*\* torréfiées
- 150 g de sucre glace
- 1 pincée(s) de fleur de sel
- 150 g de pistoles de chocolat au lait 41% Alunga Cacao Barry®

### Pour la conservation et l'utilisation

- 1 pot de confiture
- 1 plaque Mini-lingots Flexipan®

## PRÉPARATION

### POUR LES NOISETTES\*\* TORRÉFIÉES

Préchauffer le four à 160°C. Placer la toile de cuisson sur la plaque alu perforée. Répartir les noisettes sur la toile de cuisson et enfourner 20 minutes à 160°C. Placer dans un bocal, fermer. 5 à 10 minutes de refroidissement, secouer le pot pendant au moins 5 minutes. La peau des noisettes s'enlève. (sinon torrifier des noisettes sans peau). Placer dans la passoire magique et secouer pour séparer la peau des noisettes.

### POUR LE GIANDUJA

Verser les noisettes torréfiées, le sucre glace et la fleur de sel dans le bol. Mixer 1 minute - fonction Pétrissage. Racler les bords et faire descendre les poudres. Mixer 2 minutes - vitesse 10. Avec la spatule, racler les bords en même temps pour faire descendre les poudres sur les lames qui tournent. Racler et faire descendre la masse. Mixer 2 minutes - vitesse 10. Avec la spatule, racler les bords en même temps pour faire descendre les poudres sur les lames.

### NOTA BENE :

Cela fait du bruit, on a l'impression que les lames tournent dans le vide mais il faut continuer. On doit obtenir une pâte. Racler les bords et faire descendre la masse sur les lames. Mélanger 1 minute 30 - vitesse 5. Ajouter le chocolat et mélanger 2 minutes - 40°C - vitesse 3. (sans verre doseur). Racler les bords et faire descendre la masse sur les lames. Mélanger 15 secondes - vitesse 4.

### POUR LA CONSERVATION ET L'UTILISATION

Verser dans un pot de confiture, au réfrigérateur ou faire prendre dans le Flexipan Plat puis partager en parts égales. Dans des crèmes, ganaches, crèmes glacées, bavaroise, confiseries au chocolat, chantilly, en décoration etc...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔌	🌀	TURBO/PETRIN
	Noisettes, sucre glace, fleur de sel	1 min			🌀
🌀		2 min		10	
🌀		2 min		10	
🌀		1 min30		5	
🌀	Chocolat	2 min	40°C	3	
		15 sec		4	

**Autour de ma table**

<http://www.autourdematable.com/>