

LA PÂTE à TARTINER DE CHRISTOPHE ADAM (ET JETER LE NUTELLA)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/pate-a-tartiner-christophe-adam/>

Les grands chefs pâtissiers sont nombreux à offrir leurs propres pâtes à tartiner, répondant à une demande du public. Christophe Adam propose ici une pâte qui a remplacé mon nutella...

Chef : Christophe Adam

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : Un bocal

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Dessert,

Ingrédients

Pour 800 g de pâte

160 grammes de Sucre

240 grammes de Noisettes Entières

40 grammes de Lait en poudre

27 grammes de Beurre

40 grammes de Chocolat Noir Recommandé: Valrhona "Coeur de Guanaja"

3 grammes de Sel

300 grammes de Gianduja Pour la recette, voir ICI

20 grammes de Cacao en Poudre

*Additionnel (en fonction de votre consistance)

80 grammes de Chocolat Noir Recommandé: Valrhona "Coeur de Guanaja"

Pour 600 g de pâte

120 grammes de Sucre

180 grammes de Noisettes Entières

30 grammes de Lait en poudre

20,2 grammes de Beurre

30 grammes de Chocolat Noir Recommandé: Valrhona "Coeur de Guanaja"

2,2 grammes de Sel

225 grammes de Gianduja Pour la recette, voir ICI

LA PÂTE à TARTINER DE CHRISTOPHE ADAM (ET JETER LE NUTELLA)

15 grammes de Cacao en Poudre

*Additionnel (en fonction de votre consistance)

60 grammes de Chocolat Noir Recommandé: Valrhona "Coeur de Guanaja"

Pour 400 g de pâte

80 grammes de Sucre

120 grammes de Noisettes Entières

20 grammes de Lait en poudre

13,5 grammes de Beurre

20 grammes de Chocolat Noir Recommandé: Valrhona "Coeur de Guanaja"

1,5 grammes de Sel

150 grammes de Gianduja Pour la recette, voir ICI

10 grammes de Cacao en Poudre

*Additionnel (en fonction de votre consistance)

40 grammes de Chocolat Noir Recommandé: Valrhona "Coeur de Guanaja"

Instructions

Le Praliné Noisette

1. Commencer par faire un caramel avec le sucre : Faire fondre le Sucre (160 g) dans une poêle à fond épais
2. Pour un caramel réussi, ajouter le Sucre en 3 fois (faire fondre, ajouter, faire fondre, ajouter), et éviter de remuer avec une spatule
3. J'utilise plutôt une poêle qu'une casserole
4. Le caramel doit être ambré
5. Ajouter les Noisettes (240 g) entières et cuire quelques instants. D'ailleurs, il vaut mieux que les noisettes n'aient pas leur peau foncée (ca sera meilleur au goût)
6. Verser sur un tapis silicone ("silpat") et faire refroidir 30 minutes
7. Une fois que le caramel a refroidi, on le broie dans un robot à lame ('robot coupe') ou dans un blender puissant
8. Au départ on obtient une poudre, puis quelque chose de semi liquide avec des grains : on n'a pas besoin d'obtenir quelque chose de complètement liquide (on peut même s'arrêter au stade de poudre)

Le reste

9. Puis, dans le même robot à lame ('robot coupe'), ajouter: le Lait en poudre (40 g), le Beurre (27 g), le Chocolat Noir (40 g) (de préférence "valrhona coeur de Guanaja"), le Sel (3 g), le Gianduja (300 g), (pour la recette, voir ICI), le Cacao en Poudre (20 g)
10. Mixer pendant pas moins de 5 minutes

LA PÂTE à TARTINER DE CHRISTOPHE ADAM (ET JETER LE NUTELLA)

Ajustements

11. Dans mon cas, le résultat était trop granuleux et pas assez liquide, car mon [[10444 *Gianduja]] est sûrement plus épais que celui qu'utilise Christophe Adam
12. J'ai donc fait fondre 80 g de Chocolat Noir que j'ai rajouté
13. Le résultat semble trop liquide, et c'est normal ! La lame du broyeur chauffe et liquéfie la pâte
14. Il suffit de faire refroidir la pâte dans un récipient 1 heure au frais, puis on sort du frais 15 minutes, la pâte ramollit et a alors la consistance idéale !