

LE GIANDUJA DE FRÉDÉRIC BAU DE L'ÉCOLE VALRHONA

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/gianduja-valrhona/>

Un Gianduja de l'école Valrhona

Chef : Frédéric Bau

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Base, Base Sucrée, Gianduja,

Ingrédients

250 grammes de Noisettes Entières !

200 grammes de Sucre Glace

100 grammes de Chocolat au Lait de bonne qualité! Je prends du Valrhona Jivara, autres chocolats : Valrhona Dulcey, ou Valrhona Bahibé

30 grammes de Beurre de Cacao Si vous n'en avez pas, remplacer par du chocolat

Instructions

1. Torrifier les Noisettes (250 g) à 160 C (Thermostat 5) pendant 5 minutes
2. Retirer du four
3. Si les Noisettes ont leur peau, il faut les frotter dans torchon afin d'enlever le plus gros de leur peau
4. Broyer les Noisettes (250 g) et le Sucre Glace (200 g). J'utilise un robot à lame ('robot coupe')
5. Pour le Chocolat au Lait (100 g), je vous conseille vivement de prendre un chocolat de qualité : Valrhona, mais aussi Barry, etc... si possible !
6. Faire fondre au bain-marie le Chocolat au Lait (100 g) et le Beurre de Cacao (30 g). (Si vous n'avez pas de beurre de cacao, remplacer par du chocolat)
7. Pour cela, placer le chocolat dans un cul-de-poule, posé sur une casserole avec un fond d'eau.
8. Attention : La cuve ne doit pas toucher l'eau !
9. Verser le contenu dans le robot à lame et broyer finement pendant 5 minutes
10. On obtient une pâte très liquide qui va épaissir en lui donnant du temps...
11. Comme c'est une pâte qui durcit, une bonne idée est de la stocker au frais, et pour éviter de devoir la découper, on peut la mettre dans des petites empreintes afin d'obtenir des petites

LE GIANDUJA DE FRÉDÉRIC BAU DE L'ECOLE VALRHONA

quantités

12. Placer au frais

13. On peut également placer la pâte dans une boîte hermétique