

# LE GIANDUJA, RECETTE DE MICHALAK

## La Recette

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

Une Pâte Italienne à base de noisettes et chocolat, l'ancêtre du Nutella, servant à de multiples recettes

Chef : Christophe Michalak

Temps de préparation : 20 Minutes

Volume : 600 grammes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Base, Base Sucrée, Gianduja,

## Ingrédients

### Pour 600 g de Gianduja

200 grammes de Noisettes Entières !

200 grammes de Sucre Glace

200 grammes de Chocolat au Lait de bonne qualité! Je prends du Valrhona Jivara

### Pour 400 g de Gianduja

133,3 grammes de Noisettes Entières !

133,3 grammes de Sucre Glace

133,3 grammes de Chocolat au Lait de bonne qualité! Je prends du Valrhona Jivara

### Pour 200 g de Gianduja

66,6 grammes de Noisettes Entières !

66,6 grammes de Sucre Glace

66,6 grammes de Chocolat au Lait de bonne qualité! Je prends du Valrhona Jivara

## Instructions

### Les Noisettes

1. Afin de libérer toutes les saveurs des Noisettes, on les fait torréfier au four à 180 C (Thermostat 6) pendant 10/15 minutes mais pas plus !
2. Les Noisettes que j'avais acheté(es) avaient leur peau, peau qu'il faut enlever (car cela donne

## LE GIANDUJA, RECETTE DE MICHALAK

gout un peu amer)

3. Il suffit de les frotter, juste après cuisson, dans un torchon après le four afin d'enlever leur peau

### **Le Chocolat**

4. On a besoin d'un très bon Chocolat au Lait. J'utilise le Valrhona Jivara

5. On peut utiliser d'autres chocolats : Valrhona Dulcey, ou Valrhona Bahibé, ou comme sur la photo, du Cacao Barry

6. Avec la méthode Michalak, il suffit de faire chauffer le Chocolat au Lait (200 g) à la casserole, à feu doux. Attention à ne pas surchauffer !

7. Broyer les Noisettes (200 g) et le Sucre Glace (200 g). J'utilise un mini robot (hachoir électrique) assez petit, mais assez puissant

8. Faire tourner pendant 5 minutes ou plus, il faut casser toutes ces petites molécules de bonheur !

9. Ajouter le Chocolat au Lait (200 g) fondu et mixer à puissance maximale

10. Mon mixeur n'arrivait pas à mélanger les poudres restées au fond, j'ai donc du finir de mélanger à la spatule. Comme vous pouvez le voir sur la photo, je ne broie pas trop finement, car j'aime sentir les petits grains... pour l'effet craquant.

11. Celles du commerce sont plus lisses, il suffit de broyer la pâte plus longtemps pour obtenir le même résultat

12. Pendant ma masterclass avec Christophe, le chef nous avait d'ailleurs mentionné qu'il aimait l'effet craquant de ces grains