

## Recette thermomix perso

### Napolitain "1 an"



J'ai utilisé le Flexipat et le cadre en inox de chez Demarle\* et j'ai adapté la recette au Thermomix.

#### Pour la génoise à la vanille :

- 3 oeufs
- 70 g de sucre
- quelques gouttes de vanille liquide ou des grains de vanille  
ou un sachet de sucre vanillé (moi, j'ai utilisé du sucre aromatisé à la vanille, fait maison)
- 50 g de farine + 50 g de maïzena

#### Pour la génoise au chocolat :

Mêmes ingrédients que génoise vanille mais vous remplacerez la vanille par 120 g de chocolat fondu.

#### Pour la crème chocolat :

- 100 g de lait concentré sucré
- 100 g de lait concentré non sucré
- 2 CS de rhum
- 130 g de nutella ou autre pâte à tartiner chocolat
- 4 CS de cacao Van Houten (non sucré)

#### Pour la glace royale (glacage blanc) :

- 2 blancs d'oeuf + 70 g de sucre glace
- + 1 boîte de vermicelle chocolat -pour le décor-

### 1. Génoise vanille

#### Dans le bol du TM, adapter les fouets sur les couteaux

Mettre les blancs d'oeufs + le sucre.

**Régler 4 min VIT 3,5.** (votre bol doit être parfaitement propre et sec)

Ajouter les jaunes d'oeufs.

**Régler 15 sec VIT 2.**

Ajouter farine et maïzena tamisées ensemble

**Régler 1 min VIT 2.**

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la préparation vanillée sur le flexipat et étaler à l'aide d'une spatule.

**Cuire environ 10 à 15 min à 180°C** (la génoise doit être légèrement dorée).

Démouler quelques instants après sortie du four, sans laisser refroidir (sinon le biscuit casserait)

## **2. Génoise chocolat**

Nettoyer fouet + bol parfaitement et sécher le tout.  
Refaire génoise mais cette fois en ajoutant le chocolat fondu.

Démouler sans laisser refroidir complètement.

Couper les génoises en deux, de la taille du cadre en inox pour obtenir 4 parties égales de génoise.

2 à la vanille et 2 au chocolat. Réserver.

Nettoyer et sécher le bol et le fouet du TM qui resserviront pour la glace royale.

## **3. Crème chocolat**

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.

## **4. Glace royale**

Dans le bol du TM, mettre les blancs et le sucre glace.

Régler 3 min VIT 3,5.

## **5. Montage du napolitain**

Génoise chocolat

Crème chocolat

Génoise vanille

Crème chocolat

et ceci 2 X

Terminer par étaler la glace royale sur le dessus.

Parsemer de vermicelle chocolat.



Laisser refroidir au frigo 2 à 3 h.

Pour démouler, passer un couteau ou une pelle à gâteau huilé entre le gâteau et le cadre inox.

Soulever délicatement le cadre inox.

Eventuellement, découper en petits napolitains individuels.