

Napolitain Expresso

Tapis Flexipan® plat + cadre inox



Ingrédients pour le cadre inox réf. CE 237169 (23,6 x 16,2 cm):

Pour les biscuits (2 Flexipan plat de 1 cm) :

- 1 yaourt
- 350 g de sucre
- 300 g de farine type 45
- 60 g d'huile d'arachide
- 4 œufs (calibre 63 environ car ceux de nos poules sont costauds)
- 8 g de levure chimique
- 9 g de café soluble
- 5 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 gousse de vanille charnue (pour les graines uniquement)

Pour la pâte de garniture au chocolat :

- 410 g de [lait concentré Cook'in®](#)
- 1 cuillère à soupe de rhum ambré
- 18 g de café soluble
- Pour le glaçage déco :
- 180 g de sucre glace
- 45 g de blanc d'œuf
- QS de vermicelles de chocolat



Faire toutes les pesées, on gagnera du temps pendant la réalisation mais surtout on vérifie si l'on a bien tous les ingrédients. Placer les Flexipan plat sur les plaques alu perforées. J'ai opté pour les 1 cm mais réalisable bien sûr aussi dans les 2 cm. Préchauffer le four à 190°C. (entier pour le Samsung® Twin convection sans l'insert central). Dans le cul de poule, mélanger au fouet le yaourt avec le sucre et l'huile. Ajouter les œufs battus au préalable. Incorporer en dernier la farine et la levure tamisées ensemble. Séparer la préparation en deux. (environ 870 g par cul de poule) Dans une des 2 pâtes neutres, ajouter les graines de la gousse de vanille.



(Mon astuce pour vider la gousse:

Je coupe l'extrémité au ciseau puis à l'aide d'un couteau je le fais glisser côté non tranchant le long de la gousse comme pour friser un Bolduc, les graines sortent. Je place ensuite ma gousse dans mon petit pichet pour qu'elle sèche, je m'en servirai pour réaliser mon sucre vanillé.)

Mélanger la vanille au fouet, on voit bien les graines de vanille.

pour l'autre biscuit, dissoudre le café dans les 5 cuillères à soupe d'eau chaude.

Ajouter à la pâte neutre et mélanger. Verser chaque pâte respectivement dans les Flexipan plat. Cuire à 190°C pendant 15 min environ selon four.

Placer une toile Silpat® + 1 autre plaque perforée et retourner pour démouler.

A l'aide du cadre, marquer légèrement les biscuits pour le partager en 2.

Couper avec le racloir coupe pâte, pas de couteau (je rappelle qu'on est sur la Silpat®) Couper les entames. Réserver.

Pour la garniture, mélanger le lait concentré, le café soluble dissout avec le rhum.

Déposer le cadre sur un plateau.

Placer 1/2 biscuit au café dans le fond. Verser 1/3 de la garniture, étaler.

Poser 1 des biscuits vanillés. Et recommencer...

J'ai placé ma Silpat® en dernier avec une plaque par dessus pour bien égaliser la surface... Passons au glaçage... Mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf.

Le glaçage doit avoir une consistance assez épaisse mais fluide tout de même.

Verser sur le biscuit et étaler régulièrement à la spatule.

Parsemer immédiatement de vermicelles de chocolat, ils s'enfoncent un peu dans le glaçage, donc impeccable ils resteront. Réserver environ 30 min au réfrigérateur.

Avec un grand couteau, faire le tour du cadre, puis découper en 2 dans le sens de la longueur puis en 5 ou 6 dans le sens de la largeur comme un millefeuille.

Avec le cadre c'est beaucoup plus simple de couper... Essuyer votre couteau entre chaque coupe. A présent, on peut retirer le cadre. S'il fait chaud, replacer le gâteau au réfrigérateur...