



CUBES DE CHOCOLAT ET DE NOIX (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Une texture moelleuse et juteuse
- Une durée de présentation plus longue sans perte de qualité



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

POUR LE SOL

250 g QimiQ Sauce Base

7 Blanc(s) d'œuf

1 pincée Sel

200 g Sucre glace

220 g Beurre

200 g Chocolat , in Stücken

1 paquet Sucre vanillé

7 Jaune(s) d'œuf

220 g Farine

1 paquet Levure chimique

80 g Noisettes, râpée

200 g Confiture d'abricots, pour badigeonner

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT

180 g , in Stücken

100 g Beurre, in Stücken

1 cc Lait

PRÉPARATION

1. Pour le fond de tarte : Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Insérer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Ajoutez les blancs d'œufs avec une pincée de sel et la moitié du sucre en poudre et battez-les sans le bol doseur pendant 7 minutes à la vitesse 3,5. Retirer l'accessoire mélangeur et verser les blancs en neige dans un grand bol.
3. Remettre l'accessoire de battage en place. Mélanger le beurre avec le reste du sucre en poudre, la base de crème QimiQ, le chocolat à cuire et le sucre vanillé pendant 3 min/60°C/ vitesse 1,5 jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le jaune d'œuf à la fin.
4. Ajouter la farine, la levure chimique et les noisettes au mélange dans le bol du mixeur et incorporer 5 sec/vitesse 3.
5. Retirer la préparation du bol du mixeur et l'incorporer aux blancs en neige.
6. Répartir le mélange sur la plaque de cuisson et faire cuire au four préchauffé pendant environ 35 minutes. Laisser refroidir.
7. Partager le fond de tarte en deux. Tartiner une partie avec la moitié de la confiture. Poser la deuxième partie par-dessus et étaler le reste de la confiture.
8. Pour le glaçage au chocolat : mettre le chocolat dans le bol du mixeur et le broyer pendant 6 s/vitesse 8.
9. Ajouter le beurre et chauffer pendant 4 min/50°C/phase 2.
10. Ajouter le lait et mélanger pendant 10 secondes/vitesse 4,5 jusqu'à obtenir une consistance lisse. Retirer le couvercle du bol de mixage, laisser refroidir le glaçage jusqu'à ce que l'indicateur de température du Thermomix descende à 37 °C et remuer de temps en temps avec la spatule pendant ce temps.
11. Puis réchauffer encore 2 min/50°C/niveau 3. Vider le glaçage en une seule fois sur le fond, l'étaler rapidement et laisser sécher.