

Pingouins



Vous connaissez certainement tous les kinder pingui® irrésistiblement gourmands avec leur mousse de lait ultra onctueuse, leur coque en chocolat délicieusement croquante et ce gâteau au chocolat terriblement moelleux ! Eh bien aujourd'hui je vous propose en exclusif la recette maison ! Le goût y est, tout autant que la texture ! Ces gâteaux sont juste troooop BONS ! La recette est tirée du livre "La petite épicerie fait-maison" de Solar®.

Pour 10 pingouins

Ingédients:

Pour le biscuit au chocolat:

3 oeufs bios ou issus de poules élevées en plein air

25g de beurre fondu

15g de cacao en poudre

25g de farine

60g de sucre en poudre

1 pincée de sel

Pour la mousse de lait:

1 blanc d'oeuf

3c. à soupe de lait

250g de mascarpone

100g de lait concentré sucré

2g d'agar-agar

Pour la plaque de chocolat centrale:

100g de chocolat noir

Pour l'enrobage:

150g de chocolat noir

Préparation:

Préparez la plaque de chocolat centrale:

Faites fondre les 100g de chocolat au bain-marie. Versez-le sur une feuille de silicone ou de papier sulfurisé posée sur un plateau, puis étalez très finement et placez le tout au réfrigérateur le temps que le chocolat durcisse.

Préparez la mousse de lait:

Faites tiédir le lait et tout en fouettant versez-y l'agar-agar afin de la diluer. Faites chauffer de nouveau le lait environ 20sec et réservez.

Fouettez à l'aide d'un fouet le mascarpone avec le lait concentré sucré. Ajoutez l'agar-agar dilué dans le lait.

Battez le blanc d'oeuf en neige et ajoutez-le délicatement. Réservez la mousse au réfrigérateur.

Préparez le biscuit au chocolat:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre, puis ajoutez le beurre fondu. Mélangez et ajoutez la farine et le cacao tamisés ensemble.

Battez les blancs en neige avec la pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Versez la pâte sur une plaque à génoise préalablement recouverte de papier sulfurisé: il faut qu'il y ait un bord de façon à éviter que la pâte coule. Etalez finement la pâte sur une épaisseur de 3 à 4mm, puis enfournez pour 10 à 12min.

Retournez la plaque avec le biscuit dedans sur un linge propre et démoulez le biscuit, retirez la feuille de papier sulfurisé. Coupez en part bien égale le biscuit en deux.

Montez le gâteau:

Etalez la moitié de la mousse de lait sur un des rectangles de biscuit, en une couche épaisse de 5mm. Recouvrez-la de la feuille de chocolat. Versez par-dessus la mousse de lait restante et étalez-la sur une épaisseur de 5mm. Recouvrez du dernier rectangle de biscuit et égalisez les bords pour qu'ils soient bien droits. Mettez au congélateur pour 1H30.

A la sortie du congélateur, découpez le gâteau en rectangles réguliers de façon à obtenir 10 pingouins et remettez-les rapidement au congélateur.

Faites fondre le chocolat pour l'enrobage au bain-marie. Avec une spatule, enduisez les gâteaux d'une fine couche de chocolat: elle va croûter. Posez vos pingouins sur une grille et placez-les au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

Vous pouvez aussi les mettre rapidement au congélateur, ils sont encore plus gourmands !