

Napolitain au caramel beurre salé



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1 PCE	Demi-plaque de génoise nature 25 cm x 35 cm JEAN DUCOURTIEUX	0266079
0.25 PCE	Feuille de génoise cacao 0,8 cm JEAN DUCOURTIEUX	0154687
0.1	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
0.03	Lait UHT entier	~
0.4	Sauce dessert caramel beurre salé en bouteille 1 kg EXQUIZITO	0099097
0.06	Préparation gélatine Texture en boîte 1 kg KNORR	0169816
PM	Vermicelles de chocolat noir en sachet 1 kg CHOCOVIC	0008594

Étapes de préparation

- 1 Préparer la gelée de la sauce dessert saveur caramel beurre salé en la mixant avec la gélatine Knorr. Débarrasser en poche à pâtisserie. Réserver au frais.
- 2 Préparer les génoises : tailler en 2 dans la longueur la plaque de génoise nature. L'un des morceaux servira de gabarit pour tailler une portion similaire dans la feuille de génoise cacao.
- 3 Pour le montage : Placer une moitié de plaque de génoise nature dans un moule à pâtisserie réglable. Ajouter une fine couche de sauce dessert saveur caramel au beurre salé. Recouvrir de la portion de génoise cacao. Ajouter un nouvelle dose de sauce caramel, puis terminer en déposant l'autre moitié de plaque de génoise.
- 4 Pour le décor : mélanger le sucre glace au lait entier et recouvrir le dessus du gâteau. Terminer en saupoudrant de vermicelles au chocolat. Réserver au frais au moins 30 minutes pour figer le glaçage.