



Total: 2h 0min  
Préparation: 1h 30min



10 portion/s



Moyen

## ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Fouet  
Spatule

## Ingrédients

### LE SIROP

50 g d eau.  
50 g de sucre vanillé Thermomix®

### LA GÉNOISE

4 oeufs  
120 g de sucre  
110 g de farine  
1 paquet de levure chimique  
120 g de Chocolat blanc pâtissier  
30 g de crème liquide

### LE CRAQUANT

120 g de chocolat pralinoise poulain  
100 g de crêpes dentelles ou gavottes

### LA CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT

20 g de sucre glace Thermomix  
200 g de crème liquide 30%  
120 g de chocolat au lait pâtissier

### LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR

150 g de chocolat noir pâtissier  
120 g de crème liquide 30%

### LES BONBONS

1 paquet de MMs 500 g  
1 paquet de kitkat

## Préparation

### LE SIROP et LA GÉNOISE

1. Mettre l'eau et le sucre vanillé dans le bol puis chauffer **5 min/100°/vitesse 2**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Beurrez un moule de 22 cm environ et réserver.
3. Préchauffer le four à 180° (Th. 6).
4. Mettre les oeufs et le sucre dans le bol, insérer le fouet et faire chauffer **8 min/45°/vitesse 3,5**. Afin que ce mélange refroidisse et triple de volume fouetter de nouveau **8 min/0°/vitesse 3,5**.
5. Ajouter la farine et la levure tamisées à la maryse. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
6. Mettre le chocolat blanc et la crème liquide et chauffer **3 min/ 50°/vitesse 3**.
7. Incorporer délicatement le chocolat fondu au reste de la préparation et la verser dans le moule beurré.
8. Cuire la génoise environ 30 min (cuisson à surveiller selon les fours).
9. A la sortie du four, laisser refroidir la génoise sur une grille

### LE CRAQUANT

10. Mettre le chocolat pralinoise dans le bol et faire fondre **3 min/40°/ vitesse 1**.
11. Pendant ce temps émietter les crêpes dentelles dans un saladier puis ajouter la pralinoise fondue et bien mélanger. Réserver la préparation et nettoyer le bol.

### LA CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT

12. Mettre le sucre et la crème liquide très froide dans le bol, insérer le fouet et monter en chantilly **2-4 min/vitesse 3,5** en surveillant la prise de la crème. Réserver dans un récipient au frais.
13. Mettre le chocolat au lait dans le bol et râper **10 sec/vitesse 8**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
14. Faire fondre **2 min/50°/vitesse 3**. Laisser le chocolat tiédir puis mélanger le délicatement à la crème fouettée. Réserver au frais.

### LE MONTAGE

15. Couper la génoise refroidie en 2 parties égales à l'aide d'un gros couteau puis les imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
16. Sur la partie du dessous étaler le craquant puis une bonne couche de crème fouettée au chocolat au lait. Reposer la 2ème partie sur le dessus et réserver au frais minimum 15 min.

### LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT NOIR

17. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper 10 sec/vitesse 8. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
18. Ajouter la crème liquide et faire fondre **2 min/50°/vitesse 3**. Laisser la ganache tiédir et épaissir un peu.

### LA FINITION

19. Nappez entièrement le gâteau de ganache. Collez les biscuits autour du gâteau, au besoin vous pouvez remettre un peu de ganache sur le biscuit avant de le poser.
20. Verser les bonbons au centre du gâteau. Plantez un pic à brochette et faites glisser une paille dessus. En partant du gâteau, trempez les bonbons dans la ganache et faites-les monter petit à petit autour de la paille. Coller le sachet de

bonbons en haut de la paille. Finissez par quelques bonbons afin qu'on ait vraiment l'impression qu'ils tombent tout seul du sachet.



**Attention:**

Veillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds:** ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

**Auteur:** [CHATCHOUX](#) **Source:** <http://www.espace-recettes.fr>