Tuiles noix de coco de Christophe Michalak

Je vous livre aujourd’hui une petite astuce pour faire des tuiles savoureuses, ultra croquantes et tellement rapides et faciles à faire que vous n’en reviendrez pas! C’est lors d’un atelier pâtisserie Master Class avec Christophe Michalak que j’ai découvert ces délicieuse tuiles.

Utilisez les pour amener une touche crispy à vos mousses au chocolat, flans, crèmes dessert, décors de gâteaux, en crumble ou tout simplement en petits gâteaux avec un carré de chocolat au goûter c’est divin! N’hésitez pas à en faire une belle quantité car elles seront dévorées très vite…

Pour garder leur croustillant conservez les dans une boîte hermétique. Et si malgré tout elles ont perdu ce côté croquant, repassez les au four à 80° quelques minutes.

Tuiles noix de coco

Difficulté: facile

Ingrédients:

Pour une grande tuile d’environ 30 cm sur 30 cm

- 50 grammes de poudre de noix de coco (N’hésitez pas à utiliser d’autres poudres de fruits secs: amande, noisette… pour varier les plaisirs)
- environ 5 centilitres de sirop de sucre de canne

Ingrédients

Matériel:

- un cul de poule (un grand bol en inox)
- du papier cuisson
- un rouleau à pâtisserie

Préparation:

- Préchauffez le four à 160°.
- Versez la poudre de noix de coco dans un cul de poule et ajoutez progressivement le sirop. Mélangez bien avec le doigts: vous devez obtenir une boule qui se tient sans être trop humide.

Versez le sirop sur la noix de coco

Formez une boule

- Déposez la boule de noix de coco sur une feuille de papier cuisson.

Posez la boule sur du papier cuisson

- Puis recouvrez la avec une autre de feuille de papier

cuisson.

Posez la boule sur du papier cuisson

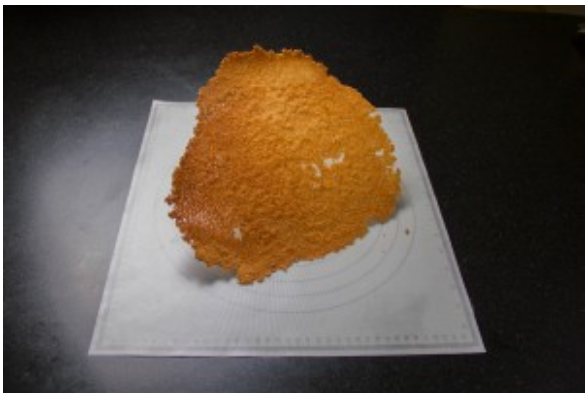
- A l’aide d’un rouleau à pâtisserie étalez la boule : il faut qu’elle fasse environ 1 mm d’épaisseur.

Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Glissez le tout sur une plaque qui passe au four. Enfournez environ 10 à 12 minutes. Attention il faut bien surveiller la cuisson pour éviter que la tuile ne cuise de trop. Il faut ôter la feuille du dessus environ 6 minutes après avoir enfourner: cela vous permet de mieux surveiller la coloration!
- A la sortie du four laissez refroidir: la tuile est encore molle mais en refroidissant elle va durcir. Décollez la avec douceur de la feuille de papier et

cassez la alors en gros morceaux que vous placerez dans une boîte hermétique.

La bonne coloration



Tuile prête à être cassée

De beaux morceaux irréguliers

C’est terminé! Prête à croquer!

Merci à Christophe Michalak pour tous ses conseils et réalisations extraordinaires qui enchantent mes papilles à chaque visite dans sa pâtisserie!

Dany et Christophe à la Masterklass

Cours de pâtisserie Christophe Michalak

OUVERTURE
Du mardi au samedi de 12h00 à 19h00

ADRESSE
60, rue du Faubourg Poissonnière – 75010 Paris
Tel : (33)1 42 46 10 45
Mail : masterclass@christophemichalak.com

www.michalakmasterclass.com