

CRAQUELAIT



30 personnes : cadre de 60 x 40 cm

BISCUIT CACAO

480g	Blanc d'oeufs
500g	Sucre semoule
320g	Jaunes d'oeufs
140g	Cacao en poudre
60g	Farine

Respecter l'hygiène des mains lors de la préparation et la manipulation des œufs.
Le matériel doit être parfaitement propre et sec.

- Monter les blancs avec la moitié du sucre puis serrer avec le reste.
- Ajouter les jaunes et fouetter quelques secondes.
- Incorporer la farine et le cacao tamisés à l'aide d'une Maryse.
- Dresser sur deux feuille en cadre 40x60 cm.
- Cuire à 200°C au four ventilé durant 20 minutes.

PRALINÉ FEUILLETINE

200g	Chocolat lait caramel
240g	Pâte de noisette
150g	Pailleté feuilletine

Limiter toute contamination en travaillant avec des mains propres, du matériel propre et en évitant le contact direct avec les denrées.

- Faire fondre le chocolat.
- Ajouter la pâte de noisette et mélanger.
- Incorporer le pailleté feuilletine.
- Etaler sur un des deux biscuits.

GLAÇAGE LAIT ET NOIR

120g	Masse gélatine
150g	Eau
300g	Sucre semoule
300g	Glucose
200g	Lait concentré sucré
300g	Chocolat noir ou lait

Filmer au contact après réalisation et stocker rapidement au réfrigérateur.

- Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose pendant 1 minutes
- Verser le lait concentré sucré et remuer.
- Ajouter la gélatine.
- Verser en trois fois sur le chocolat.
- Mixer

CRAQUELAIT



30 personnes : cadre de 60 x 40 cm

MOUSSES 3 CHOCOLATS

Mousse chocolat noir

140g	Chocolat noir 60%
60g	Pur pâte
80g	Chocolat lait
800g	Crème liquide
130g	Jaunes d'oeufs

Mousse chocolat lait

300g	Chocolat lait
800g	Crème liquide
130g	Jaunes d'oeufs

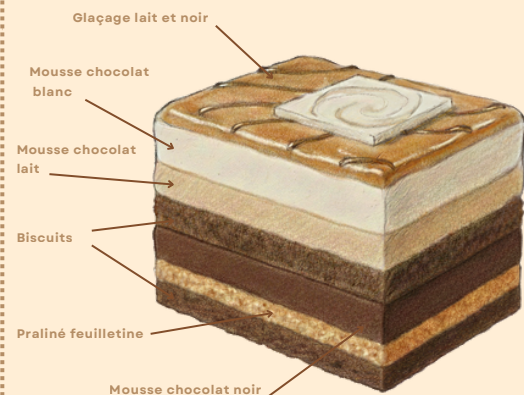
Mousse chocolat blanc

23g	Masse gélatine
175g	Chocolat blanc
500g	Crème liquide
80g	Jaunes d'oeufs

Lorsque l'on utilise des produits sensibles frais, il faut travailler rapidement avec du matériel propre et réserver immédiatement les préparations au froid.

- Monter l'ensemble de la crème au batteur et réserver au frais.
- Monter l'ensemble des jaunes au batteur.
- Faire fondre les chocolats.
- Incorporer un tiers de la crème et mélanger rapidement.
- Ajouter les jaunes montés puis la crème et mélanger délicatement.
- Répéter l'opération pour le chocolat blanc en incorporant la gélatine au chocolat fondu puis finir par le chocolat noir.

MONTAGE



Réaliser le montage sur un poste propre et désinfecté, et conserver l'entremet entre -18 et -20°C.