

Verrine Cacao Trace

Mousse	g
Lait	250
Sucre inverti	50
Jaunes d'œufs	80
Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	300
Patiscrem PatisFrance montée	320

Réaliser une anglaise avec le lait, le sucre inverti et les jaunes d'œufs, verser l'anglaise chinoisée sur le chocolat hâché.

Emulsionner en mixant soigneusement.

Verser l'anglaise à 40°C sur la crème fouettée.

Montage et finitions :

Garnir les verrines avec la mousse chocolat et décorer avec des petits rouleaux de

Gianduja Noir PatisFrance puis saupoudrer de sucre glace.

Application du Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Lait et dérivés, œufs, soja et fruits à coques (noisettes).

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières et du mode opératoire.

