

Par : Gregory GEFARD – Démonstrateur
& Renaud ANDREUX – Démonstrateur

Quantité : 1 cadre 40 x 30 cm

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Dacquoise Noisette

Blancs d'œufs	205
Sucre	55
Noisettes Poudres Brutes PatisFrance	175
Sucre glace	170
Total	605

Monter les blancs d'œufs avec le sucre.

Ajouter les poudres tamisées.

Étaler 600 g dans un demi-cadre de 40 x 30 cm

Cuire le tout à 200°C pendant environ 13 min.

Croustillant Praliné

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	600
--	------------

Ramollir la quantité nécessaire de Pralicrac au micro-onde. Puis étaler la préparation sur la dacquoise préalablement insérée dans le cadre. Laisser cristalliser.

Mousse Chocolat

Patiscrem PatisFrance (1)	700
Belcolade Selection Noir Supérieur 60% Cacao-Trace	830
Patiscrem PatisFrance (2)	970
Total	2 500

Chauffer la Patiscrem (1) avec le chocolat au micro-onde.

Mélanger le tout afin d'obtenir une ganache soyeuse.

A 35°C, incorporer la Patiscrem (2) préalablement montée dans la ganache.

