

ENTREMETS

CHOCOLAT CARAMEL

Pour 30 unités

BROWNIE

Puratos Base Brownies	500 g
Oeufs	225 g
Chocolat de couverture	100 g
Beurre	225 g

Faire fondre le chocolat et y incorporer le beurre. Mélanger la base brownies et les oeufs à vitesse lente. Ajouter le chocolat/beurre fondus. Batte à grande vitesse pendant 3 minutes. Cuisson 180°C pendant 15- 20 minutes.

CROUSTILLANT

Praliné Noisettes 50% PatisFrance	270 g
Belcolade Noir Selection	65 g
Pétales de maïs	90 g

Faire fondre le chocolat noir. Ajouter le praliné noisettes et les pétales de maïs. Etaler le mélange croustillant dans un cadre 40 x 30 cm.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait	312 g
Patiscrem PatisFrance	312 g
Elsay PatisFrance	18 g
Belcolade Noir Selection	270 g

Porter à ébullition le lait et la crème avec l'Elsay et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le chocolat noir et mixer. Verser sur le croustillant.

CARAMEL SALÉ

Lait	140g
Patis'O malt PatisFrance	80 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 P
Sirop de glucose PatisFrance	120 g
Fleur de sel	6 g
Sucre	120 g
Margarissime PatisFrance (1)	20 g
Margarissime PatisFrance (2)	20 g
Belcolade Beurre de cacao	60 g

Porter à ébullition le lait, le Patis'O malt, la Margarissime (1) et les gousses de vanille. Caraméliser le sucre et chauffer le sirop de glucose. Ajouter ensuite le sirop chaud et la préparation précédente chaude au sucre caramélisé. Cuire à 104°C et verser sur la Margarissime (2), le beurre de cacao et la fleur de sel. Mixer et conserver dans une poche à douille.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Lait	1000 g
Elsay PatisFrance	25 g
Belcolade Noir Selection	430 g
Pâte de cacao 100%	71 g
Patiscrem PatisFrance	380 g

Porter à ébullition le lait et ajouter l'Elsay mélangé à une partie du lait. Cuire comme une crème pâtissière. Incorporer ensuite le chocolat noir et la pâte de cacao et mélanger. A 45°C, mélanger avec la crème et le lait.

GLAÇAGE

Puratos Miroir Glassage Noir **QS**

Faire chauffer le glaçage à 38-40°C et glacer.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler le brownie à un diamètre de 70 mm.
- Détailler le croustillant et le crémeux au chocolat à un diamètre de 50 mm.
- Garnir un cercle de 60 mm de diamètre avec 30 g de mousse au chocolat.
- Pousser le cercle de croustillant et de crémeux au fond de l'entremet.
- Déposer 10 à 15 g de caramel au-dessus.
- Remplir avec la mousse jusqu'en haut de l'entremet et conserver au congélateur.
- Glacer les entremets avec le glaçage.

