

# Soufflé Très Choc

## COMPOSITION

- 1 - Crumble Chocolat
- 2 - Cœur Praliné
- 3 - Appareil à Soufflé Chocolat



### Portions

30 pièces

### Crumble Chocolat 6 g

#### Ingrédients

Beurre	70 g
Sucre	65 g
<i>Farine pâtissière PatisFrance</i>	65 g
Cacao en poudre	10 g
Grué de cacao	17 g

#### Méthode de travail

Couper le beurre en cubes.  
Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur avec la feuille doucement.  
Quand le crumble est réalisé, le cuire sur plaque à 155 °C environ 14 min au four ventilé.

### Cœur Praliné 8 g

#### Ingrédients

<i>Praliné collection France 64% PatisFrance</i>	250 g
--	-------

#### Méthode de travail

Pocher le praliné en moule demi-sphère de 8 g environ et surgeler.

### Appareil à Soufflé Chocolat 30 g

#### Ingrédients

Lait entier	300 g
<i>Poudre à crème Ami'gel</i>	20 g
<i>Puratos Chocolanté 60 Days 74% Cacao-Trace</i>	300 g
Jaune d'œuf	60 g
Blanc d'œuf	250 g
Sucre	90 g

#### Méthode de travail

Cuire le lait et l'Ami'gel comme une crème pâtissière.  
Verser sur le chocolat fondu, bien mélanger et ajouter les jaunes.  
Monter les blancs avec le sucre, puis les incorporer dans la base à 26 °C.

## MONTAGE

Beurrer bien régulièrement les moules et les sucrer.  
Dresser 6 g de crumble au fond.  
Garnir 15 g d'appareil à soufflé et disposer la sphère de praliné.  
Recouvrir avec l'appareil à soufflé et lisser le moule.  
Cuire 8 min à 175 °C.  
Poser une pastille Cacao-Trace avant de servir.