

# Bien-être

## Trois Chocolats



## Composition

- 1 - Gâteau
- 2 - Fourrage aux fruits
- 3 - Mousse au chocolat blanc
- 4 - Mousse au chocolat lait
- 5 - Mousse au chocolat noir

- 6 - Ganache
- 7 - Décoration

## Ingrédients

### 1. Gâteau 14 g

Oeuf entier 350 g

**Puratos Tegral Satin Creme Cake** 1000 g

**Belcolade Selection Noir 55% Sans Sucre Cacao-Trace** 185 g

Huile de colza 300 g

Eau 225 g

### 2. Fourrage aux fruits 12 g

**Puratos Topfil Cerise Extra 70%** 500 g

### 3. Mousse au chocolat blanc 25 g

**Patiscrem PatisFrance (1)** 250 g

**Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace** 20 g

**Belcolade Selection Blanc 30% Cacao-Trace** 410 g

**Patiscrem PatisFrance (2)** 350 g

## Mode d'emploi

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Étaler 1750 g sur un plateau de cuisson de 40-60 cm et enfourner. Une fois refroidi, découper des cercles de 14 cm de diamètre et mettre de côté.

🕒 18 min ▶ Four à sole 🌡️ Température du haut : 180°C

🌡️ Température du bas : 180°C 🔒 Fermé

🔥 14.29% perte d'humidité

Utiliser une poche à douille pour déposer 12 g sur chaque gâteau au chocolat et placer au congélateur.

Chauffer la Patiscrem (1) et la verser sur le chocolat et le beurre de cacao. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Fouetter la Patiscrem (2) jusqu'à obtenir une texture aérienne. Lorsque la température du mélange de chocolat atteint 32°C, ajouter la Patiscrem (2) fouettée. Verser 25 g dans un petit moule en forme d'anneau de 5 cm de diamètre et mettre au congélateur.

## Ingrédients

<b>4. Mousse au chocolat lait</b>	25 g
<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	250 g
<b>Belcolade Selection Lait 34% Sans Sucre Cacao-Trace</b>	425 g
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	350 g

<b>5. Mousse au chocolat noir</b>	25g
<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	250 g
<b>Belcolade Selection Noir 55% Sans Sucre Cacao-Trace</b>	260 g
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	250 g

<b>6. Ganache</b>	25g
<b>Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace</b>	125 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	250 g
Glucose	15 g

<b>7. Décoration</b>	10 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	4 g
<b>Belcolade Selection Noir 55% Sans Sucre Cacao-Trace</b>	6 g

## Mode d'emploi

Chauffer la Patiscrem (1) et la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Fouetter la Patiscrem (2) jusqu'à obtenir une texture aérienne. Lorsque la température du mélange de chocolat atteint 32°C, ajouter la Patiscrem (2) fouettée. Verser 25 g sur le dessus de la mousse au chocolat blanc et congeler.

Chauffer la Patiscrem (1) et la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Fouetter la Patiscrem (2) jusqu'à obtenir une texture aérienne. Lorsque la température du mélange de chocolat atteint 32°C, ajouter la Patiscrem (2) fouettée. Verser 25 g sur le dessus de la mousse au chocolat au lait et placer un disque de gâteau au chocolat avec un peu de Topfil sur le dessus. Congeler.

Chauffer la ganache jusqu'à 35 °C et étaler une fine couche sur le dessus de la mousse.

Fouetter la Patiscrem jusqu'à obtenir une texture ferme. Utiliser une poche à douille pour faire un joli nuage sur la ganache et décorer la mousse avec une ceinture de Père Noël en chocolat pour apporter une touche festive.

