

# Créative

## Trois Chocolats



## Composition

- 1 – Chiffon
- 2 – Croustillant
- 3 – Insert caramel liquide
- 4 – Mousse au chocolat blanc
- 5 – Décoration

## Ingrédients

<b>1. Chiffon</b>	7 g
Oeuf entier	300 g
Eau	50 g
Huile de Colza	87 g
<b>Puratos Tegral Chiffon Cake</b>	312 g
<b>2. Croustillant</b>	3 g
<b>Pralicrac Noir PatisFrance</b>	250 g
<b>3. Insert caramel liquide</b>	15 g
<b>Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>	160 g
<b>Fouillage Caramel-Beurre salé PatisFrance</b>	300 g
Eau	24 g

## Mode d'emploi

Battre le Tegral Chiffon Cake, les œufs et l'eau pendant environ 8 minutes à vitesse élevée (densité entre 40-43). Ajouter l'huile et mélanger pendant 1 minute à vitesse réduite. Étaler la pâte sur un Silpain jusqu'à obtenir une épaisseur de 7 mm, puis enfourner.

🕒 18 min ▶ Four à sole 🌡️ Température du haut: 220°C

🌡️ Température du bas : 220°C 🔒 Fermé

💧 8.33% perte d'humidité

Chauffer le Pralicrac jusqu'à 27°C. Diviser le Chiffon en deux et étaler 250 g sur un côté. Placer la deuxième couche par-dessus et laisser reposer. Couper des carrés de 4x4 cm et mettre de côté.

Mélanger l'eau avec le Fouillage Caramel Beurre Salé jusqu'à obtenir une texture lisse. Mouler des boules de chocolat avec le chocolat au lait et laisser reposer. Remplir les boules de caramel salé à l'aide d'une poche à douille et les placer au congélateur.

## Ingrédients

**4. Mousse au chocolat blanc** 65 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

**5. Décoration** 19 g

**Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace** 15 g

**Belcolade Selection Blanc 34% Cacao-Trace** 4 g

## Mode d'emploi

Chauffer la Patiscrem (1) à ébullition 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. Utiliser une poche à douille pour mettre 65 g dans un moule carré et placer la boule de chocolat et le carré de Chiffon à l'intérieur. Congeler.

Créer les éléments de décoration avec les chocolats et les placer au sommet pour transformer le « trois chocolats » réinventé en bonhomme de neige pour les festivités de fin d'année.

