

# ENTREMETS SEMIFREDDO

# TROIS CHOCOLAT

Recette proposée par **MARC HEMERY** - Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



**RECETTE POUR UN CADRE 37 CM X 57 CM - HAUTEUR 4,5 CM**

## BISCUIT CHOCOLAT (1 FEUILLE)

- 125 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 35 g de sucre
- 150 g d'œufs
- 65 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 50 g de Joygelato Révolution Cream
- 50 g de sucre
- 40 g de farine T45 DISGROUP
- 35 g de fécule
- 30 g de cacao en poudre IRCA

Tamiser ensemble le cacao poudre avec la farine et la fécule. Blanchir les jaunes et les œufs avec le Révolution Cream et le sucre. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 35 g de sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs montés. Étaler sur une feuille. Cuire 10 mn à 185°C.

## PÂTE À BOMBE DE BASE

- 450 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 650 g de Joygelato Révolution Cream
- 220 g d'eau

Pasteuriser tous ces ingrédients à 85°C. Foisonner pour refroidir et monter. Utiliser aussitôt.

## MOUSSE CHOCOLAT NOIRE

- 400 g de Pâte à Bombe
- 530 g de couverture Réno 64%
- 660 g de crème fouettée

Mélanger la moitié de la crème fouettée à la couverture fondue chaude (50°C). Ajouter la pâte à bombe délicatement puis le restant de la crème fouettée.

## MOUSSE CHOCOLAT LAIT

- 400 g de Pâte à Bombe de base
- 530 g de couverture Réno lait Supérieur
- 112 g de masse de gélatine
- 660 g de crème fouettée

Mélanger la moitié de la crème fouettée à la couverture fondue chaude (40°C). Mettre la gélatine fondue dans cette ganache. Ajouter la pâte à bombe délicatement puis le restant de la crème fouettée.

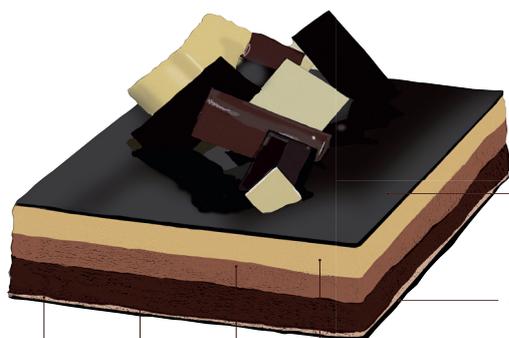
## MOUSSE CHOCOLAT BLANC

- 400 g de Pâte à Bombe de base
- 530 g de couverture Réno blanc supérieur
- 182 g de masse de gélatine
- 660 g de crème fouettée

Mélanger la moitié de la crème fouettée à la couverture fondue chaude (40°C). Mettre la gélatine fondue dans cette ganache. Ajouter la pâte à bombe délicatement puis le restant de la crème fouettée.

## MONTAGE DU CADRE

Sur une feuille guitare, étaler 500 g de Pralin Délicrisp noir. Coller la feuille de biscuit avant de placer le cadre en inox. Couler les trois mousses successivement en prenant soin de faire prendre au froid entre chaque couche. Lisser à hauteur du cadre. Surgeler. Glacer avec du miroir extra Dark. Découper et décorer.



Biscuit chocolat  
Mousse chocolat noir  
Mousse chocolat lait  
Mousse chocolat blanc

Glaçage miroir extra dark

Pralin délicrisp noir



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »