

La Tentation



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

**Recette pour un cadre
60x40 cm, hauteur 45 mm.**

Composition :

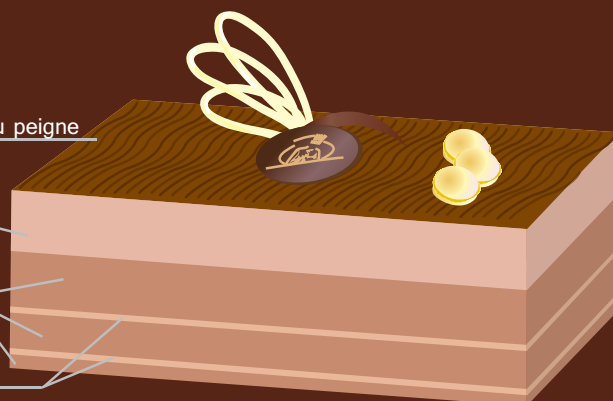
- Génoise chocolat
- Mousse chocolat
- Mousseline praliné granité
- Ganache

Ganache, décor au peigne

Mousseline
praliné granité

Mousse
chocolat

Génoise chocolat



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingredients

Génoise chocolat (2 feuilles)

700 g de génoise Irca
800 g d'œufs
100 g de miel
80 g de cacao poudre Irca

Crème Pâtissière (de base)

750 g de lait
3 œufs
190 g de sucre
75 g de poudre de crème DISGROUP
50 g de beurre

Mousse Chocolat

250 g de crème pâtissière
500 g de couverture Onyx noir DISGROUP
750 g de crème fouettée DISGROUP

Mousseline Praliné Granité

750 g de crème pâtissière
400 g de praliné granité Irca
15 g de gélatine en feuille
1,2 kg de crème fouettée DISGROUP

Ganache

750 g de couverture Onyx noir DISGROUP
700 g de crème DISGROUP

Astuces du Chef

Peser tous les ingrédients dans la cuve du batteur et monter pendant 10 mn.

Étaler sur 2 feuilles de cuisson.

Cuire 10 mn à 190-200°C.

Faire chauffer le lait dans une casserole.

Blanchir les œufs avec le sucre puis la poudre à crème. Lorsque le lait bout, verser le mélange et faire bouillir.

Incorporer le beurre et refroidir.

Fondre la couverture à 45-50°C et mélanger à la crème pâtissière. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Parfumer la crème pâtissière avec le praliné et incorporer la gélatine réhydratée puis dissoudre au micro-ondes. Mélanger délicatement la crème fouettée.

Fondre la couverture à 45-50°C.

Ajouter la crème en 2 fois et utiliser aussitôt.

Montage des entremets

Déposer une feuille génoise dans le fond du cadre. Imbiber légèrement avec du sirop. Étaler la mousse chocolat avant de remettre la deuxième feuille de génoise imbibée. Lisser de mousseline praliné et réserver au frais. Passer la ganache au peigne.