



Cours de pâtisserie : moelleux, croustillant et mousse chocolat 8/10 pers, cercle de 20cm

• MOELLEUX AMANDE :

- 1 - 68 g de sucre glace
- 68 g de beurre pommade
- 2 - 72 g d'oeufs à 25°C
- 3 - 86 g de poudre d'amande
- 24 g de farine T45

- 1) Fouetter (1) pour donner du volume
- 2) ajouter (2)
- 3) Incorporer (3)

Cuire à 180°C - 8 min + 160°C 15 min. En cercle de 18cm.

• CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE :

- 65 g de chocolat au lait 40%
- 75 g de praliné noisette 60%
- 65 g de brisure de biscuit sec ou riz soufflé

- 1) Fondre la chocolat et ajouter le reste des ingrédients.
- 2) Utiliser directement sur le moelleux refroidit

• MOUSSE CHOCOLAT :

- 1 - 200 g de lait entier
- 2 - 280 g chocolat 66%
Où
- 352 g de chocolat au lait 40%
- 3 - 400 g de crème liquide à 35%

- 1) Chauffer (1)
- 2) Ajouter (1) sur (2) légèrement pré-fondu et émulsionner l'ensemble au mixeur
- 3) Monter (3) assez souple
- 4) Incorporer la crème au premier mélange
- 5) Utiliser

NOTES :