

Entremets chocolat nougat

Recette pour 1 cadre 60 x 40 x 4,5 cm

Sablé breton

500	g	Beurre
460	g	Sucre
300	g	Jaunes d'œufs
15	g	Fleur de sel
650	g	Farine
30	g	Levure chimique

Dans un batteur, à la feuille, mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs, la fleur de sel puis la farine tamisée avec la levure chimique. Réserver au froid positif 2h minimum avant utilisation.

Masse croustillante chocolat noir

1 000	g	Croquant chocolat noir noisettes amandes	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température
-------	---	--	--



Crémeux chocolat lait

165 g	Lait
240 g	Crème 35% Mat.Gr – Edelweiss
120 g	Jaunes d'oeufs
40 g	Bavaria neutre
200 g	Chocolat lait 34%

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur les jaunes d'oeufs.

Cuire l'ensemble jusqu'à 85°C.

Ajouter **Bavaria neutre** puis verser sur le chocolat lait.

Mixer, réserver

Mousse nougat

200 g	Bavaria nougat
300 g	Eau
100 g	Miel
1000 g	Crème 35% Mat.Gr – Edelweiss
100 g	Praligrains

Mélanger **Bavaria nougat** et l'eau tempérée à 25-30 °C. Ajouter le miel, incorporer délicatement la crème légèrement montée puis **Praligrains**.

Montage & Finition

Dans un cadre 60 x 40, étaler le sablé breton sur 5 mm d'épaisseur, puis cuire au four ventilé +/- 10 min à 170°C.

Laisser refroidir en conservant le cadre.

Etaler la masse croustillante chocolat noir sur le sablé breton et passer brièvement au grand froid.

Couler le crémeux chocolat lait, déposer la feuille de génoise et compléter le cadre de mousse nougat. Passer au grand froid.

Glacer avec **Diamreflet chocolat** et décorer d'un morceau de nougat.



CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appels gratuits

csmingredients.com



CSM
INGREDIENTS