

# 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 | <b>Croquant chocolat noir noisettes amandes</b> |
|-------|---|---|

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température



## Crèmeux chocolat lait

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

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

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

Couler le crèmeux 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 & appel gratuits

csmingredients.com

