

# Bougie

Recette pour 20 pièces – cercles de Ø 6 cm et 4,5 cm de haut

## Masse croustillante chocolat noir

500 g Croquant chocolat noir

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température..

## Fourrage framboise

750 g Fruffi framboise

## Mousse chocolat lait

80 g Bavaria chocolat lait

120 g Eau

400 g Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss

Mélanger **Bavaria chocolat lait** et l'eau à 25-30 °C.

Ajouter délicatement la crème légèrement montée.

## Montage & Finition

Étaler la masse croustillante chocolat noir dans un demi cadre 30 x 40 cm et laisser figer brièvement au froid. À l'aide d'un emporte-pièce, détailler 20 disques de Ø 4,5 cm et réserver au grand froid. (Le restant de croquant pourra être refondu et réutilisé.)

Dans un demi cadre 30 x 40 cm, déposer une génoise cacao et étaler le fourrage framboise, surgeler.

À l'aide d'un emporte-pièce, détailler 40 disques de Ø 4,5 cm, réserver au grand froid.

Réaliser un montage à l'envers :

Garnir des cercles de Ø 6 cm et 4,5 cm de haut munis de Rhodoïd®, d'environ 40 g de mousse chocolat lait.

Chemiser les bords des cercles, puis placer deux disques d'inserts génoise cacao / fourrage framboise superposés (biscuit vers le haut).

Dresser un peu de mousse chocolat lait (+/- 5 g) et obturer avec un disque de masse croustillante chocolat noir, lisser et surgeler.

Décercler les entremets et les pulvériser avec **Spray effet velours blanc**. Réaliser un effet de cire fondue en dressant, à l'aide d'une poche, **Royal miroir chocolat blanc** à +/- 30 °C.

Utiliser de la **Pâte d'amande décor 22 % blanche** colorée en jaune pour réaliser les flammes des bougies.

Pour un effet plus effrayant, colorer **Royal miroir chocolat blanc** en rouge et réaliser un effet sang.

