

Mon p'tit Nœud Pap'

Recette pour 1 cadre 40 x 60 cm x 4,5 cm soit 8 entremets de 14 x 18 cm

1. Biscuit cacao Saché

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
600 g	PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50%	Détendre la PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50%, avec STABOLINE 815 (1), ajouter progressivement les jaunes d'œufs, puis les œufs, laisser monter pendant 5 min. Monter les blancs d'œufs avec STABOLINE 815 (2) au bec d'oiseau. Incorporer au premier mélange, ajouter la farine et le cacao en poudre (préalablement tamisés ensemble), puis RUBAN MOKA fondu froid. Etaler la masse sur 3 plaques 40 x 60 cm munies d'un cadre (900g / cadre). Cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.
230 g	STABOLINE 815 (1)	
380 g	Jaunes d'œufs	
220 g	Œufs	
540 g	Blancs d'œufs	
230 g	STABOLINE 815 (2)	
190 g	Farine	
190 g	Cacao en poudre	
190 g	RUBAN MOKA	

2. Masse croustillante chocolat noir

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Fourrage abricot

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
2000 g	FRUFFI ABRICOT	

4. Mousse chocolat

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
700 g	MOUSSE CHOCOLAT	Au batteur muni du fouet, mélanger MOUSSE CHOCOLAT et le lait froid quelques secondes en 1re vitesse puis 5 minutes à grande vitesse.
700 g	Lait	

5. Glaçage gourmand chocolat noir

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	CHOCOLAT NOIR 64%	Faire fondre ensemble les deux ingrédients. Utiliser à 35°C.
1000 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR	



Montage & Finition

Déposer une feuille de biscuit cacao Sacher dans un cadre 40 x 60 x 4,5 cm, étaler la masse croustillante chocolat noir et déposer une deuxième feuille de biscuit cacao Sacher par-dessus.

Étaler ensuite 1000 g de fourrage abricot et garnir de 700 g de mousse chocolat.

Déposer la 3ème feuille de biscuit cacao Sacher. Étaler 1000 g de fourrage abricot et compléter le cadre de mousse chocolat. Lisser à ras, surgeler. Pulvériser la surface de **SPRAY EFFET VELOURS CACAO** et détailler 8 entremets de 14 x 18 cm.

A l'aide de 2 couteaux plantés par le dessus (les traces seront masquées par le décor), tremper les entremets dans le glaçage gourmand chocolat noir et racler l'excédent sur les bords du récipient

Déposer sur Silpat® et laisser figer.

Décorer le dessus en réalisant un décor plastron et nœud papillon en **PATE D'AMANDE BLANCHE DECOR 22%** :

- Pour le nœud papillon : étaler **PATE D'AMANDE DECOR 22% BLANCHE** sur 2,5 mm et détailler des rectangles de 5 x 8 cm, plisser légèrement le centre et enrouler d'une petite bande de 1 x 2 cm.
- Pour le plastron : colorer la **PATE D'AMANDE BLANCHE DECOR 22%** en rouge, l'étaler sur 2,5 mm et détailler un triangle de 15 x 17 x 17 cm, replier les pointes vers l'intérieur.
- Pour les boutons : à l'aide d'un cornet, dresser 3 points de **ROYAL MIROIR CHOCOLAT**

