



INTERMÉDIAIRE-POUR 8 PERS.

Galet chocolat noisette

Prép : 2h- Cuisson : 1h-
Congélation : 2 nuits

Biscuit chocolat amer

31 g de blanc d'œuf
22 g de jaune d'œuf
35 g de sucre
10 g de cacao en poudre Valrhona*

Imbibage cacao amer

28 g d'eau
16 g de sucre
5 g de cacao en poudre Valrhona*

Praliné

145 g de praliné à l'ancienne Valrhona*
16 g d'eau

Glaçage chocolat Guanaja 70% Valrhona*

176 g de sucre
88 g d'eau
176 g de glucose
117 g de lait concentré sucré
13 g de gélatine poudre

69 g d'eau

160 g de Guanaja 70% Valrhona*

Biscuit Gianduja cacao citron jaune

53 g de Gianduja noisette lait Valrhona*

10 g de cacao en poudre Valrhona*

1 g de fleur de sel

31 g de Maïzena

40 g de sucre

30 g de beurre

40 g de poudre de noisette

5 g de zeste de citron jaune

Mousse au chocolat au lait Bahibé 46 % Valrhona*

78 g de lait entier

78 g de crème liquide 30% MG

78 g de jaune d'œuf

6 g de gélatine poudre

28 g d'eau froide

169 g de Bahibé 46% Valrhona*

Décoration

24 noisettes- 50 g de vermicelles chocolat

3. Praliné

Mélangez l'eau et le praliné.

Pochez 25 g de praliné sur chaque biscuit imbibé.

Réservez au congélateur jusqu'au lendemain.

2ème jour

4. Glaçage chocolat Guanaja 70% Valrhona*

Dans un saladier, mettre le chocolat et le lait concentré sucré.

Mélangez votre gélatine en poudre avec l'eau, faire prendre au frais.

Portez à ébullition l'eau, le sucre et le glucose.

Hors du feu, ajoutez la gélatine.

Versez le mélange chaud en 3 fois dans votre saladier, bien mélangez entre chaque ajout.

Mixez puis passez au chinois, réservez au frais.

