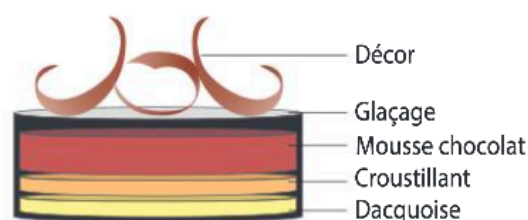


ENTREMETS CHOCOLAT

• 10 personnes •

Descriptif : Biscuit dacquoise à la noisette surmonté d'un croustillant praliné et d'une mousse au chocolat obtenue à partir d'une ganache montée. Le tout recouvert d'un glaçage chocolat. Finitions décor chocolat.



Denrée	Unité	Quantité	PUHT	PTHT	Méthodes d'élaboration
Dacquoise noisette					
Poudre de noisette	KG	0,060	14,50	0,87	Monter les blancs en neige. Leur incorporer petit à petit, et délicatement à l'aide d'une maryse, la poudre de noisette, la féculé et les sucres préalablement mélangés. Étaler le biscuit sur un tapis de cuisson et cuire au four à 180 °C 10 à 15 minutes. Refroidir et disposer au fond d'un cercle à entremets.
Féculé de maïs	KG	0,015	3,75	0,06	
Sucre glace	KG	0,075	2,0	0,15	
Sucre semoule	KG	0,030	1,0	0,03	
Blanc d'œuf	L	0,100	3,60	0,36	
Croustillant praliné					
Couverture chocolat au lait	KG	0,040	6,80	0,27	Faire fondre le chocolat et le mélanger au praliné. Incorporer la feuilletine. Mouler aussitôt le croustillant praliné obtenu dans le cercle, sur la dacquoise. Laisser prendre au frais.
Praliné noisette	KG	0,160	12,50	2,0	
Pailleté feuilletine	KG	0,080	7,50	0,6	
Mousse chocolat ganache					
Couverture chocolat noir	KG	0,250	5,60	1,4	Faire fondre le chocolat. Monter la crème. Verser 1/3 de la crème sur le chocolat, fouetter et incorporer délicatement ce mélange au reste de crème fouettée. Finir de garnir à hauteur le cercle dans lequel se trouvent le biscuit et le croustillant praliné. Laisser prendre au frais.
Crème liquide	L	0,750	3,50	2,62	
Glaçage chocolat					
Eau	L	0,050			Faire bouillir l'eau, le sucre, la crème et le glucose. Verser le mélange bouillant sur la pâte à glacer et le chocolat. Utiliser à 30 °C.
Sucre semoule	KG	0,050	1,0	0,05	
Crème liquide	L	0,125	3,50	0,43	
Sirop de glucose	KG	0,025	3,40	0,08	
Couverture chocolat noir	KG	0,050	5,60	0,28	
Pâte à glacer brune	KG	0,250	7,30	1,82	
Finition					
Couverture chocolat noir	KG	PM	0	0	Glacer l'entremets sur grille. Disposer le décor chocolat.
Coût de revient HT				11,24	
Coût de la portion				1,12	
Coefficient multiplicateur				3,5	
Prix de vente portion HT				3,92	
Prix de vente portion TTC (inclus TVA à 5,5 %)				4,13	