



- GLAÇAGE
- MOUSSE CHOCOLAT BLANC & ORANGE
- MOUSSE CHOCOLAT LAIT ET PASSION
- CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR
- CROUSTILLANT CHOCOLAT
- BROWNIE

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
777103100	Sucre Inverti	Seau 7 kg
801286400	Chocolat noir San Felipe	Sac 5 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
801315400	Chocolat lait Maracaibo	Sac 5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
800076301	Belnap Neutre	Seau 7 kg
771086103	Decorgel Neutre	Seau 7 kg

#### BROWNIE

**Pour 2 bases 8 cm par 55 cm**

Oeuf	165 g
Sucre inverti DAWN	100 g
Miel	50 g
Beurre	100 g
Chocolat noir San Felipe DAWN	25 g
Pâte de cacao	50 g
Farine	70 g
Zestes d'orange	QS

Monter les œufs avec le sucre inverti et le miel.  
Faire fondre le beurre, le chocolat et la pâte de cacao.  
Incorporer délicatement la masse fondue au premier mélange, ajouter la farine et les zestes d'orange.  
Déposer dans des formes et cuire 15 min à 170°C.

#### CROUSTILLANT CHOCOLAT

**Pour 2 bases 4 cm par 55 cm**

<i>Crumble chocolat</i>	
Sucre	50 g
Beurre	50 g
Amande en poudre	50 g
Farine	35 g
Cacao	10 g

#### CRUMBLE CHOCOLAT

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture friable et cuire à 160°C pendant 10 min.

Beurre de cacao	50 g
Chocolat noir San Felipe DAWN	200 g
Crumble chocolat	180 g
Riz soufflé	50 g
Brisures de crêpes	50 g

#### CROUSTILLANT

Faire fondre le beurre de cacao, ajouter le chocolat fondu, le crumble de la préparation précédente, le riz soufflé et les brisures de crêpes.  
Réserver au frais.

#### MOUSSE CHOCOLAT LAIT ET PASSION

**Pour 2 formes 4 cm par 55 cm**

Chocolat lait Maracaibo DAWN	375 g
Lait	140 g
Jus de fruit de la passion	60 g
Sanatine DAWN	15 g
Crème montée	300 g

Faire fondre le chocolat. Faire bouillir le lait et l'ajouter au chocolat avec le jus de passion puis la Sanatine.  
Incorporer la crème montée.  
Dans une demi-gouttière, couler la préparation jusqu'à la moitié de la forme.  
Réserver au grand froid.

#### CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

**Pour 2 formes 4 cm par 55 cm**

Crème liquide	300 g
Jaune d'œuf	90 g
Chocolat noir San Felipe DAWN	150 g
Sanatine DAWN	15 g

Faire bouillir la crème. Une fois à ébullition, verser sur les jaunes et mélanger.  
Pasteuriser la préparation et la chinoiser.  
Verser la préparation pasteurisée sur le chocolat noir pour le faire fondre et ajouter la Sanatine.  
Couler sur la mousse chocolat au lait et réserver au grand froid.

#### MOUSSE CHOCOLAT BLANC & ORANGE

Lait	200 g
Jaune d'œuf	60 g
Sucre	25 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	120 g
Purée d'orange	40 g
Sanatine DAWN	30 g
Crème montée	430 g

Faire bouillir le lait. Verser sur les jaunes et le sucre.  
Pasteuriser la préparation et la chinoiser.  
Verser la préparation chinoisée sur le chocolat fondu.  
Ajouter la purée d'orange et la Sanatine.  
Incorporer 430 g de crème montée.

#### GLAÇAGE

Belnap DAWN	200 g
Eau	250 g
Decorgel Neutre DAWN	1000 g
Crème liquide	450 g
Chocolat noir San Felipe DAWN	700 g
Eau tiède	80-100 g

Porter à ébullition le nappage et l'eau.  
Verser le produit bouillant sur le Decorgel neutre à température ambiante. Mélanger et laisser tiédir vers une température de 35-40°C. Prélever 1200g de ce mélange. Faire fondre le chocolat et faire bouillir la crème. Verser la crème sur le chocolat puis ajouter au premier mélange tiédi.  
Compléter en mixant avec de l'eau tiède jusqu'à obtention de la texture souhaitée selon votre utilisation. Laisser reposer 12h au frais et chauffer à température de 40°C avant utilisation.

#### MONTAGE

Couler la mousse chocolat blanc & orange dans une gouttière à bûche.  
Intégrer l'insert mousse chocolat lait et passion sur lequel vous aurez coulé le crémeux chocolat noir. Couvrir de mousse et déposer une bande de croustillant puis de brownie. Fermer par une dernière couche de mousse chocolat blanc et orange. Terminer en glaçant la bûche.