

Petit Nid Surprise

Recette pour 20 pièces



Biscuit Chocolat Fondant

170 g	Oeufs
170 g	STABOLINE 815
50 g	ISARÔME CACAO
25 g	CHOCOLAT NOIR 64%
100 g	RUBAN MOKA
70 g	Farine

Monter les oeufs avec STABOLINE 815 au fouet à vitesse maximum pendant 5 min.
Faire fondre ensemble ISARÔME CACAO, CHOCOLAT NOIR 64% et RUBAN MOKA.
Incorporer dans le premier mélange puis ajouter la farine tamisée.
Couler dans un cadre 30 x 20 cm.
Cuire au four ventilé tirage fermé à 170°C pendant +/-12 min.

Crumble Cacao

500 g	ISACRUMBLE SABLEE
200 g	RUBAN MOKA
60 g	ISAROME CACAO

Mélanger ISACRUMBLE SABLEE, RUBAN MOKA et ISAROME CACAO en 1ère vitesse à la feuille jusqu'à obtention d'un crumble.
Parsemer dans des cercles de 70 mm Ø, cuire au four à sole +/- 15 min à 200°C.

Mousse Chocolat Lait

215 g	GEL VANILLE
325 g	Lait
550 g	EDELWEISS
215 g	CHOCOLAT LAIT 34%

Mélanger GEL VANILLE et le lait tempéré (minimum 18°C).
Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
Prélever 20% de ce premier mélange et y ajouter la couverture fondue.
Réchauffer si nécessaire, le mélange doit être tiède et avoir une texture lisse et brillante. Incorporer le restant du premier mélange.

Montage et Finition

Détailler dans le biscuit chocolat fondant, des disques de 60 mm Ø, réserver.
Dans un moule Flexipan® « demi-sphères », couler la mousse chocolat lait.
Obturer du biscuit chocolat fondant, passer au grand froid.
Pulvériser d'un velour chocolat 50/50 (beurre de cacao/ CHOCOLAT NOIR 64%).
Déposer le dôme sur le fond de crumble cacao.
Étaler 400 g de CHOCOLAT LAIT 34% mis au point sur une feuille guitare, avant cristallisation, couper en rectangle de 30 x 50 mm.
Déposer deux rectangles en chocolat sur le dôme pour former le toit.

