

ENTREMETS 3 CHOCOLATS INRATABLE

	<p>Pour un moule de 18 sur 18 cm sur 6 cm</p>	<p>Pour un moule de 8 cm sur 6 cm À multiplier par le nombre de petits entremets voulus</p>
<p>BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 66 g d'oeufs • 40 g de sucre semoule • 27 g de beurre • 27 g de miel • 7 g de cacao • 46 g de farine • 23 g de poudre d'amandes • 46 g de crème liquide • 20 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 2,6 g de levure chimique (1/2 c à café) 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 g d'oeufs • 6 g de sucre semoule • 4 g de beurre • 4 g de miel • 1 g de cacao • 7 g de farine • 3,5 g de poudre d'amandes • 7 g de crème liquide • 3 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 0,4 g de levure chimique (1 c à café rase)
<p>LE CROUSTILANT PRALINÉ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 66 g de praliné • 31 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 22 g de chocolat au lait 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 g de praliné • 4,7 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 3,4 g de chocolat au lait
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 93 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 66 g de lait • 132 g de crème liquide à plus de 30% MG • 1/2 feuille de gélatine (1 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 14 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 10 g de lait • 20 g de crème liquide à plus de 30% MG • 0,2 g à 200 blooms
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 106 g de chocolat au lait • 66 g de lait • 132 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 1 feuille (2 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 16 g de chocolat au lait • 10 g de lait • 20 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 0,3 g à 200 blooms)
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 132 g de chocolat blanc • 66 g de lait • 132 g de crème liquide à plus de 30% MG • 1 feuille et le 1/4 de gélatine (2,6 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 g de chocolat blanc • 10 g de lait • 20 g de crème liquide à plus de 30% MG • 0,4 g à 200 blooms)