

ENTREMETS 3 CHOCOLATS INRATABLE

	Pour un moule de 18 cm sur 7 cm	Pour un moule de 20 cm sur 7 cm
BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT	<ul style="list-style-type: none"> • 60 g d'oeufs • 36 g de sucre semoule • 24 g de beurre • 24 g de miel • 6 g de cacao • 42 g de farine • 21 g de poudre d'amandes • 42 g de crème liquide • 18 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 2,4 g de levure chimique (1/2 c à café) <p>@gateauetcuisinerachida.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 75 g d'oeufs • 45 g de sucre semoule • 30 g de beurre • 30 g de miel • 8 g de cacao • 53 g de farine • 27 g de poudre d'amandes • 53 g de crème liquide • 23 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 3 g de levure chimique (1 c à café rase)
LE CROUSTILANT PRALINÉ	<ul style="list-style-type: none"> • 60 g de praliné • 29 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 20 g de chocolat au lait 	<ul style="list-style-type: none"> • 75 g de praliné • 36 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 26 g de chocolat au lait
LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	<ul style="list-style-type: none"> • 84 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 60 g de lait • 120 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"> • 105 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 75 g de lait • 150 g de crème liquide à plus de 30% MG • 1 feuille moins le 1/4 de gélatine (1,5 g à 200 blooms)
LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	<ul style="list-style-type: none"> • 96 g de chocolat au lait • 60 g de lait • 120 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 1 feuille moins le 1/4 de gélatine (1,8 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 120 g de chocolat au lait • 75 g de lait • 150 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 1 feuille et le 1/4 de gélatine (2,25 g à 200 blooms)
LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC	<ul style="list-style-type: none"> • 120 g de chocolat blanc • 60 g de lait • 120 g de crème liquide à plus de 30% MG • 1 feuille et le 1/4 de gélatine (2,4 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 150 g de chocolat blanc • 75 g de lait • 150 g de crème liquide à plus de 30% MG • 1 feuille et demi de gélatine (3 g à 200 blooms)