

ENTREMETS 3 CHOCOLATS INRATABLE

Pour un moule de 22 cm sur 7 cm		Pour un moule de 26 cm sur 7 cm
BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT	<ul style="list-style-type: none"> • 92 g d'oeufs • 56 g de sucre semoule • 37 g de beurre • 37 g de miel • 9 g de cacao • 65 g de farine • 32 g de poudre d'amandes • 65 g de crème liquide • 28 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 3,5 g de levure chimique (1 c à café rase) <p>@gateauetcuisinerachida.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 128 g d'oeufs • 77 g de sucre semoule • 51 g de beurre • 51 g de miel • 13 g de cacao • 90 g de farine • 45 g de poudre d'amandes • 90 g de crème liquide • 39 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 5 g de levure chimique (1 c à café rase et demi)
LE CROUSTILANT PRALINÉ	<ul style="list-style-type: none"> • 92 g de praliné • 43 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 31 g de chocolat au lait 	<ul style="list-style-type: none"> • 128 g de praliné • 60 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 44 g de chocolat au lait
LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	<ul style="list-style-type: none"> • 129 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 92 g de lait • 184 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"> • 180 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 128 g de lait • 256 g de crème liquide à plus de 30% MG • 1 feuille et le 1/4 de gélatine (2,5 g à 200 blooms)
LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	<ul style="list-style-type: none"> • 147 g de chocolat au lait • 92 g de lait • 184 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 1 feuille et demi de gélatine (2,7 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 205 g de chocolat au lait • 128 g de lait • 256 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 2 feuilles moins le 1/4 de gélatine (3,8 g à 200 blooms)
LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC	<ul style="list-style-type: none"> • 184 g de chocolat blanc • 92 g de lait • 184 g de crème liquide à plus de 30% MG • 2 feuilles moins le 1/4 de gélatine (3,7 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 256 g de chocolat blanc • 128 g de lait • 256 g de crème liquide à plus de 30% MG • 2 feuilles et demi de gélatine (5 g à 200 blooms)