

ENTREMETS 3 CHOCOLATS INRATABLE

Pour un moule de 20 cm sur 20 sur 7 cm	Pour un moule de 22 cm sur 22 sur 7 cm	
<p>BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 96 g d'oeufs • 58 g de sucre semoule • 39 g de beurre • 39 g de miel • 10 g de cacao • 67 g de farine • 34 g de poudre d'amandes • 67 g de crème liquide • 29 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 3,8 g de levure chimique (1 c à café rase) <p>@gateauetcuisinerachida.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 116 g d'oeufs • 70 g de sucre semoule • 47 g de beurre • 47 g de miel • 12 g de cacao • 81 g de farine • 40 g de poudre d'amandes • 81 g de crème liquide • 35 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 4,6 g de levure chimique (1 c à café rase et demi)
<p>LE CROUSTILANT PRALINÉ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 96 g de praliné • 45 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 33 g de chocolat au lait 	<ul style="list-style-type: none"> • 116 g de praliné • 55 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 40 g de chocolat au lait
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 135 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 96 g de lait • 192 g de crème liquide à plus de 30% MG • 1 feuille de gélatine (2 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 162 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 116 g de lait • 232 g de crème liquide à plus de 30% MG • 1 feuille et le 1/4 de gélatine (2,3 g à 200 blooms)
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 154 g de chocolat au lait • 96 g de lait • 192 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 1 feuille et demi de gélatine (2,8 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 185 g de chocolat au lait • 116 g de lait • 232 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 2 feuilles moins le 1/4 de gélatine (3,5 g à 200 blooms)
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 192 g de chocolat blanc • 96 g de lait • 192 g de crème liquide à plus de 30% MG • 2 feuilles de gélatine (3,8 g à 200 blooms) 	<ul style="list-style-type: none"> • 232 g de chocolat blanc • 116 g de lait • 232 g de crème liquide à plus de 30% MG • 2 feuilles et le 1/4 de gélatine (4,5 g à 200 blooms)