

ENTREMETS 3 CHOCOLATS INRATABLE

Pour un moule de 25 cm sur 25 sur 6 cm	Pour un moule de 30 cm sur 30 sur 6 cm	
<p>BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT</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 et demi à café rase) <p>@gateauetcuisinerachida.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 185 g d'oeufs • 111 g de sucre semoule • 74 g de beurre • 74 g de miel • 18,5 g de cacao • 130 g de farine • 65 g de poudre d'amandes • 130 g de crème liquide • 56 g de chocolat noir 61 ou 72 % • 7,4 g de levure chimique (2 c à café rase)
<p>LE CROUSTILANT PRALINÉ</p>	<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 	<ul style="list-style-type: none"> • 185 g de praliné • 87 g de feuilletine ou crêpes dentelles émiettées (crêpes gavotte en supermarché) • 63 g de chocolat au lait
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 179 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) 	<ul style="list-style-type: none"> • 259 g de chocolat noir à 61 ou 72% • 185 g de lait • 370 g de crème liquide à plus de 30% MG • 2 feuilles moins le 1/4 de gélatine (3,7 g à 200 blooms)
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<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) 	<ul style="list-style-type: none"> • 296 g de chocolat au lait • 185 g de lait • 370 g de crème liquide à plus de 30 % MG • 3 feuilles moins le 1/4 de gélatine (5,5 g à 200 blooms)
<p>LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC</p>	<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) 	<ul style="list-style-type: none"> • 370 g de chocolat blanc • 185 g de lait • 370 g de crème liquide à plus de 30% MG • 4 feuilles moins le 1/4 de gélatine (7,4 g à 200 blooms)