

Mousse croustillante chocolat noisette

8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			<u>Base :</u> Faire fondre le chocolat au bain marie avec la crème et ajouter la pâte à tartiner. <u>Crème liquide:</u> Monter la crème avec le mascarpone au batteur, attention à ne pas trop la ferme trop ferme. <u>Montage :</u> Incorporer délicatement la crème au mélange chocolat lait pâte à tartiner. Ajouter les copeaux de chocolat dans l'appareil et garnir en ramequin. Parsemer les 80 gr de copeaux Réserver au frais au moins une heure. <u>Croustillant :</u> Émietter les gavottes et mélanger avec les graines de sésame torréfiées et une pincée de fleur de sel. <u>Dressage :</u> Garnir les ramequins au moment de dresser avec le croustillant. Pointe de menthe.
Chocolat blanc	Kg	0,250	
Crème liquide	L	0,20	
Pâte à tartiner noisette	Kg	0,120	
Copeaux de chocolats noirs ou pépites	Kg	0,160+0,080	
CRÈME CHANTILLY			
Crème liquide 35 %	L	0,5	
Mascarpone	Kg	0,060	
CROUSTILLANT			
Gavottes chocolat lait	Kg	0,020	
Fleur de sel	Pm	Pm	
Graines de sésame	Kg	Pm	
DÉCOR			
Menthe fraîche	Botte	1	
Notes personnelle :			