

# L'ENTREMET CHOCOLAT CHAUD



**CORSIGLIA**

# L'ENTREMET CHOCOLAT CHAUD



RECETTE POUR 2 ENTREMETS DE Ø 16 CM  
SOIT 2 ENTREMETS DE 4 PERSONNES

## BISCUIT CHOCOLAT

- . 180 G BLANCS D'OEUFS
- . 4 G CRÈME DE TARTRE
- . 110 G SUCRE SEMOULE (1)
- . 120 G OEUFS
- . 46 G SUCRE SEMOULE (2)
- . 2 G SEL
- . 33 G HUILE DE PÉPINS DE RAISINS
- . 52 G AMIDON DE MAÏS,
- . 52 G FÉCULE DE POMME DE TERRE
- . 9 G LEVURE CHIMIQUE
- . 26 G POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE

MONTRE AU FOUET LES BLANCS D'OEUFS AVEC LA CRÈME DE TARTRE ET LE SUCRE SEMOULE(1), MÉLANGER SANS MONTER, LES OEUFS, LE SUCRE (2), LE SEL ET L'HUILE DE PÉPINS DE RAISINS. TAMISER LA FARINE, LA FÉCULE, L'AMIDON, LA LEVURE ET LE CACAO POUDRE ET AJOUTER LES 2 MÉLANGES AUX BLANCS MONTÉS. DRESSER SUR FLEXIPAN 4 DISQUES DE 16 CM Ø, PUIS ENFOURNER À 185°C ET BAISSER IMMÉDIATEMENT À 145°C, CUIRE 8 MIN.

## PUNCH CACAO

- . 150 G EAU
- . 60 G SUCRE SEMOULE
- . 15 G POUDRE DE CACAO

PORTER À ÉBULLITION ET RÉSERVER.

## CRÉMEUX NOISETTES

- . 420 G LAIT
- . 80 G BEURRE
- . 140 G SUCRE SEMOULE
- . 360 G OEUFS
- . 340 G CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT
- . 200 G PURE PÂTE NOISETTES CORSIGLIA

PORTER À ÉBULLITION LE LAIT ET LE BEURRE, VERSER SUR LE MÉLANGE SUCRE ET OEUFS ET CUIRE L'ENSEMBLE À 85°C. AJOUTER LE CHOCOLAT ET MIXER. REFROIDIR.

## MOUSSE CHOCOLAT/NOISETTE CARDAMOME VERTE

- . 3 P GRAINES DE CARDOMOME VERTE
- . 400 G DE CRÈME
- . 600 G DE CRÉMEUX NOISETTES

CONCASSER 3 GRAINES DE CARDAMOME VERTE ET MÉLANGER AVEC LA CRÈME. LAISSER INFUSER 1H AU FRAIS. CHINOISER PUIS MONTER AU BATTEUR L'INFUSION. TERMINER PAR AJOUTER DÉLICATEMENT LE CÉMEUX NOISETTE ET RÉSERVER.

## APPAREIL VELOURS LAIT

- . 500 G BEURRE DE CACAO
- . 500 G CHOCOLAT LAIT

FAIRE FONDRE LE BEURRE DE CACAO ET LE CHOCOLAT AU LAIT. UTILISER À 45°C.

## MONTAGE INSERT :

1. PUNCHER LE BISCUIT À L'AIDE DU PUNCH CACAO
2. ÉTALER LE CRÉMEUX NOISETTES
3. PARSEMER 300 G DE BRISURES DE MARRONS CORSIGLIA
4. PLACER 10 MINUTES AU CONGÉLATEUR

## MONTAGE ENTREMET :

1. DANS UN CERCLE À ENTREMET
2. POCHE 500 G DE MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES CARDAMOME VERTE
3. PLACER L'INSERT
4. LISSER
5. PLACER AU CONGÉLATEUR
6. DÉCERCLER

## FINITIONS :

1. DRESSER À LA DOUILLE SAINT HONORÉ LA MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE CARDAMOME VERTE
2. PLACER AU CONGÉLATEUR
3. PULVÉRISER L'ENSEMBLE AVEC L'APPAREIL VELOURS LAIT
4. PLACER DES DÉCORS EN CHOCOLAT BLANC ET DES BRISURES DE MARRONS CORSIGLIA.



EMMANUEL RYON,  
M.O.F

CORSIGLIA SA  
455 Chemin de la Vallée 13400 Aubagne  
☎04 42 36 99 99 ✉contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

*Corsiglia*  
Depuis 1896