



LA MANUFACTURE DU GOÛT

DÔME

CHOCOLAT FRAMBOISE

Mousse chocolat

10	Jaunes d'œufs
125 g	Sucre
25 cl	Lait
5	Feuilles de gélatine
300 g	Couverture Plantation Mangaro Noir
150 g	Cacao en poudre
150 g	Beurre
25 cl	Crème fleurette 35 % de M.G.
5	Blancs d'œufs

Préparer une crème anglaise avec les jaunes, sucre et lait. Hors du feu, ajouter la gélatine, puis incorporer le chocolat, le cacao et le beurre. Monter la crème à 35%. Préparer une meringue italienne avec un sucre cuit à 121°C, verser sur les blancs préalablement montés. A froid, mélanger les masses.

Ganache framboise

150 g	Crème fleurette 35 % de M.G.
150 g	Couverture Plantation Mangaro Noir
150 g	Couverture Vanuari® Noir 63%
200 g	Purée de framboise

Chauffer la crème et verser sur le chocolat puis ajouter la purée de framboise. Mouler dans des silpats en forme de dôme. Mettre au congélateur.

Croustillant praliné

60 g	Croustilline®
120 g	Praliné gros grains 50%
30 g	Chocolat Mangaro® Lait

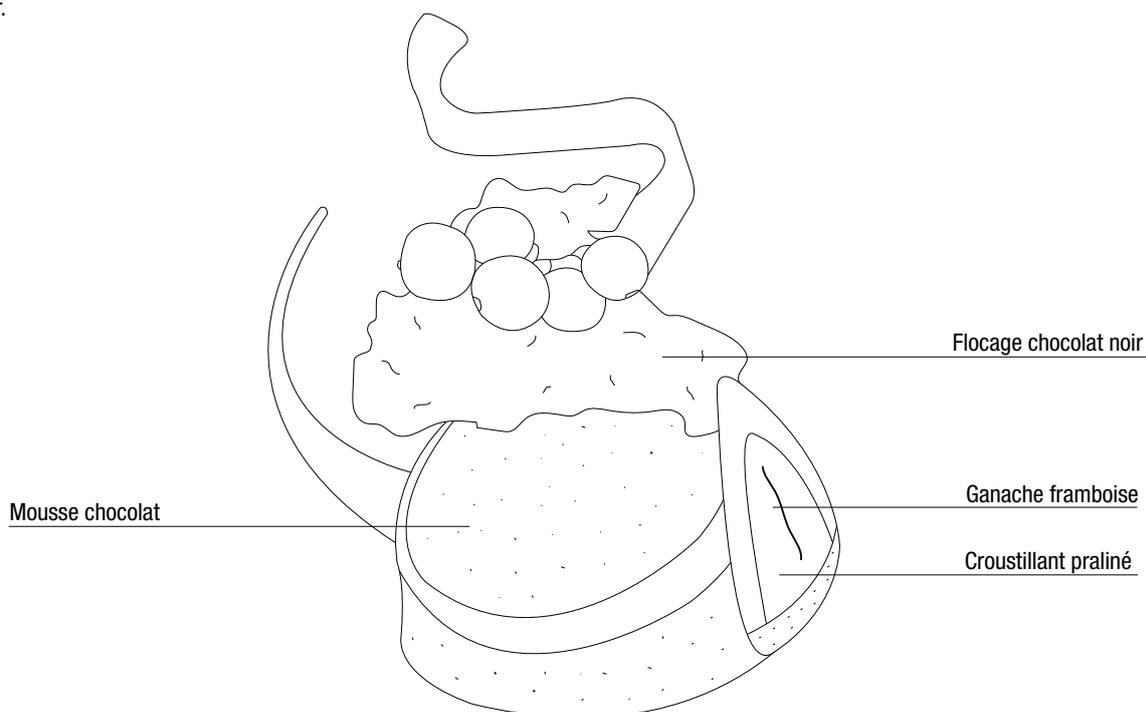
Faire fondre le chocolat au lait, mélanger avec le praliné puis ajouter la Croustilline®. Mélanger. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Flocage chocolat noir

100 g	Couverture Kayambé® Noir 72%
100 g	Beurre de cacao

MONTAGE : mettre la mousse dans les moules silicone de forme que vous désirez, y disposer l'insert dans le centre et finir par le croustillant. Mettre au congélateur. Pulvériser le flocage sur les inserts congelés et laissé décongeler tranquillement au réfrigérateur.

Couverture Plantation Mangaro Noir réf. 20502	
Couverture Plantation Mangaro Lait réf. 20501	
Couverture Kayambé® Noir 72% réf. 20067	
Couverture Vanuari® Noir 63% réf. 20047	
Croustilline®	réf. 21007
Praliné Gros Grains	réf. 21055



MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Evreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094