

RANTSAN

Recette
élaborée par
Timothy Breton

BROWNIE NOISETTE

Pour 1 Cadre Soit 55Pcs

		PROCEDE
beurre	300g	*Faire fondre le beurre et chocolat *Monter les œufs et sucre *Ajouter le beurre aux œufs *Ajouter la farine et backing powder *Mettre en cadre, parsemer de noisettes torréfiées *Cuisson 170°C 14min
choc noir	188g	
œuf	240g	
sucre	300g	
farine	150g	
backing	3g	
noisette	100g	

GANACHE NOIRE

		PROCEDE
crème	1800g	*Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat, mélanger.
choc noir	1300g	

BISCUIT SANS FARINE

		PROCEDE
jaune	300g	*Séparer le sucre en deux *Monter les jaunes avec une moitié de sucre, faire une meringue *Ajouter le cacao, cuisson 190°C 12min
blanc	375g	
sucre	475g	
cacao	125g	

MOUSSE LAIT

		PROCEDE
crème	732g	*Faire chauffer la moitié de la crème *Verser sur le chocolat + gélatine
lait	732g	
sucre	112g	
jaune	292g	
choc lait	3020g	
crème	2540g	

GLACAGE CHOC

		PROCEDE
eau	525g	*Faire un sirop, juste bouillit *Ajouter le lait concentré, mixer *Ajouter la gélatine, mixer *Verser chaud sur le chocolat, mixer
sucre	1055g	
glucose	1055g	
lait concentré	700g	
gélatine poudre	90g	
eau	525g	
extra bitter	1055g	

CHANTILLY LACTEE

		PROCEDE
crème	185g	*Faire chauffer la crème + glucose *Verser sur le chocolat *Ajouter la crème 2 froide
glucose	25g	
choc lait	295g	
crème 2	500g	

PATE SUCREE CACAO

		PROCEDE
beurre	1200g	*Mélanger beurre + sucre glace *Ajouter les œufs *Ajouter les poudres *Ajouter le grué *Réserver au frais
farine	1875g	
amande poudre	215g	
sel	13g	
œufs	465g	
sucre glace	800g	
cacao	215g	
grué	215g	

