

MOUSSE GLACE PRALINE CRAQUANTE

POUR 6 PERSONNES

Praliné croustillant

115 g Praliné fruité
45 g Eclat d'or
25 g JIVARA 40%

Ajouter le praliné au chocolat fondu, incorporer l'éclat d'or et mélanger délicatement.

Mousse Glacées Praliné fruité Amande/Noisette 50%

60 g Lait entier UHT
45 g Sirop de glucose
35 g Jaunes d'œufs
30 g Sucre semoule
90 g Crème UHT 35%
80 g Praliné fruité
85 g Perles mixtes

Porter le lait et le glucose à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Verser le lait chaud sur le mélange jaunes-sucres.

Cuire l'ensemble à 84°C.

Verser cette crème anglaise sur le chocolat progressivement.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Refroidir le mélange entre 30 et 35°C, ajouter la crème montée mousseuse.

Terminer en ajoutant les perles.

Couler en verrine.

Montage

Couler 70g de mousse par verrine et déposer 30g de praliné croustillant et congeler.