

DÔMES TRIPLE CHOC'

Pour 18 dômes ovales de 8 cm de long



1. **FONDANT CHOCOLAT (PLAQUE DE 40X60 CM)**

1000 g de Fondant au Chocolat ancel
400 g de beurre fondu
200 g d'œufs
120 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson puis détailler des fonds ovales (selon le nombre d'entremets souhaités) à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de long.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT**

270 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT BLANC**

100 g de Bavarois Alaska-express Chocolat Blanc ancel
150 g d'eau

500 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. **GLAÇAGE BLANC**

400 g de Glaçage Miroir à chaud Blanc ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 45°C.

5. **GLAÇAGE NOIR**

25 g de Glaçage Miroir à chaud Noir ancel

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 45°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat au micro-onde, l'étaler sur chaque fond de fondant chocolat puis réfrigérer. Répartir la mousse bavaroise dans les dômes puis terminer le montage par les fonds de fondant chocolat recouverts de fourrage croquant chocolat. Surgeler avant le démoulage. Recouvrir les dômes de glaçage blanc à 30°C maximum. Décorer au cornet rempli de glaçage noir, puis masquer les bords à l'aide de pastilles de chocolat noir.