

MOUTONS DE PÂQUES

Pour 18 dômes ovales de 8 cm de long



1. **FONDANT AU 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

Mélangez 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 de moutons réalisés) 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 BANANE**

100 g de Bavarois Alaska-express Banane 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-onde à environ 45°C.

5. **DÉCORS EN PÂTE D'AMANDE**

350 g de Pâte d'Amandes de Laboratoire Blanche 23% ancel

5 g de cacao en poudre

QS de Colorant Rouge Sébalcé

Mélanger la moitié de la pâte d'amandes avec le cacao jusqu'à obtention d'une coloration homogène. Mélanger 1/4 du restant de pâte d'amandes avec un peu de colorant rouge jusqu'à obtention d'une coloration homogène.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat au micro-onde, l'étaler sur chaque fond de fondant au chocolat puis réfrigérer. Répartir la mousse bavaroise mangue dans les dômes puis terminer le montage par les fonds de fondant au chocolat recouverts de fourrage croquant chocolat. Surgeler avant le démoulage. Recouvrir les dômes de glaçage blanc à 30°C maximum. Décorer les dômes en utilisant les décors en pâte d'amande et des décors en chocolat prêts à l'emploi.