



Crème Namelaka

 15 minutes

INGRÉDIENTS

100gr de lait

200gr de crème froide 30-35%

2gr de gélatine

170gr de chocolat

NOTE

A utiliser tel quel ou monter au batteur.
Fonctionne avec tout type de chocolat

INSTRUCTIONS

1. Faire fondre le chocolat au micro-ondes (puissance la plus basse) ou au bain-marie.
2. Mettre à réhydrater la gélatine dans de l'eau froide
3. Faire bouillir le lait
4. Mettre la gélatine dans le lait bouilli
5. Verser en 3x sur le chocolat
6. Verser d'un seul coup la crème froide et mixer au mixeur-plongeur
7. Réserver au frigo 12h
8. Et bon appétit !





Crème "Danette"

 10 minutes

INGRÉDIENTS

175gr d'eau

150gr de crème 30-35%

75gr de cacao en poudre

10gr de gélatine

225gr de sucre

NOTES

Possibilité de remplacer la gélatine par 1.2g d'agar-agar et la cuire dans le mélange des ingrédients 30 secondes.

INSTRUCTIONS

1. Mettre à réhydrater la gélatine dans de l'eau froide
2. Mettre le reste des ingrédients à bouillir
3. Incorporer la gélatine
4. Débarrasser et réserver au frigo 4h
5. Et bon appétit !





Mousse au chocolat

🕒 10 minutes 🕒 au moins 4h
de temps de
repos

INGRÉDIENTS

225gr de lait
50gr de crème 30-35%
1 jaune d'œuf
10gr de miel
150gr de chocolat

MATÉRIEL

Thermomètre de pâtisserie
Siphon 0,5 litre

NOTES

Fonctionne avec tout type de
chocolat

INSTRUCTIONS

1. Cuire à 85 degrés (comme une crème anglaise) le mélange lait, crème, jaune d'œuf et miel
2. Verser sur le chocolat concassé
3. Réserver au froid 4h
4. Gazer le siphon deux fois
5. Dresser
6. Et bon appétit !