



FICHE RECETTE

# La Citrouille Ensorcelée

Chocolat, Caramel & Passion



# La Citrouille Ensorcelée

Pour 12 entremets individuels / Moule en silicone Pavoni, Réf : PX4321

## Financier

- 330 g de **Financier ancel**
- 100 g de beurre fondu
- 130 g de blancs d'oeufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse uniformément dans un moule rectangulaire de 30 x 20 cm puis cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, démouler et détailler 12 fonds de 5,5 cm de Ø.



## Fourrage croquant chocolat

- 350 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer pendant 30 min puis détailler 12 fonds de 5,5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.



## Mousse bavaoise au caramel

- 100 g de **Bavarois Alaska-express Caramel ancel**
- 150 g d'eau tempérée
- 500 g de crème fouettée

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



## Insert fruit de la passion

- 300 g de **Garniture Passion ancel**



## Glaçage miroir orange

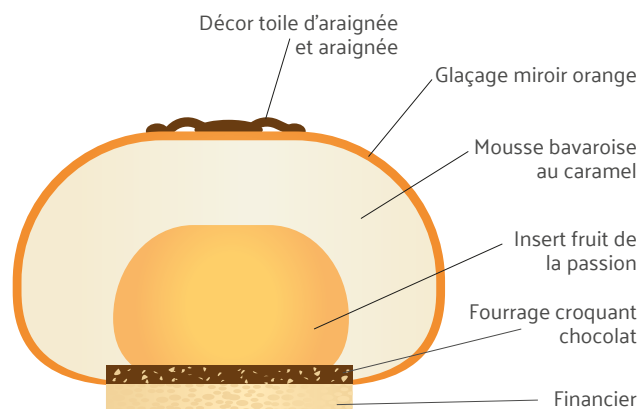
- 2000 g de **Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel**
- QS de **Colorant Rouge Sébalcé**

Faire fondre le glaçage miroir à chaud jaune à environ 50°C puis ajouter du colorant rouge afin d'obtenir une couleur orange.



## Montage & finition

Remplir les moules au  $\frac{3}{4}$  de mousse bavaoise au caramel, puis les chemiser. A l'aide d'une poche, dresser l'insert fruit de la passion sur la bavaroise puis répartir le reste de mousse bavaoise au caramel et lisser à ras. Surgeler puis démouler. Masquer les côtés des fonds de financier avec de la noix de coco râpée teintée en jaune puis déposer sur chaque fond un disque de fourrage croquant chocolat. Préparer un cornet de **Glaçage Miroir à chaud Noir ancel** fondu à 50°C. Glacer les entremets par 4 maximum avec le glaçage miroir orange à 30°C. Sitôt glacés, réaliser sur le dessus une spirale avec le cornet de glaçage miroir noir à 30°C. À l'aide d'un cure-dent, tirer des traits du centre vers l'extérieur pour imiter le dessin d'une toile d'araignée. Déposer les entremets sur le financier. Pour finir, à l'aide d'un cornet de chocolat, réaliser des araignées au centre des entremets.



Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. - 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)