

Tourbillon chocolat



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Bombe décor velour	~
1	Crème liquide	~
200 g	Mousse noire au chocolat en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0065764
1	Plaque de génoise nature 25 cm x 35 cm JEAN DUCOURTIEUX	0099119
1	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
200 g	Pralin Feuilletine en seau 1 kg CACAO BARRY	0088727

Étapes de préparation

- 1 Détailler des rectangles de génoise. Remettre en œuvre la préparation Pralin Feuilletine selon les préconisations d'usage. Étaler le sur la génoise.
- 2 Remettre en œuvre la mousse au chocolat Nestlé Docello. Débarrasser en poche.
- 3 Sur les rectangles de génoise, coucher en forme de vague la mousse chocolat.
- 4 Une fois votre entremet bien froid, passer la bombe de spray velour par dessus.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint-Emilion rouge AOC en bouteille 75 cl CHÂTEAU TOINET LAVALADE