

# Timbale chocolat exotique



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients   | Quantité   |
|-----------|---|------------|
| 99674     | Coulis de fruits exotiques 500 g                              | 0.2 Litre  |
| 217499    | Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire | 0.25 Litre |
|           | Chocolat blanc  | PM         |
|           | Groseilles  | PM         |
|           | Poudre de pistaches   | PM         |

## Etapes de préparation

- 1 Réaliser une coque en chocolat
- 2 Préparer un coulis de fruits exotiques. Couler dans la coque en chocolat
- 3 Finition : copeaux de chocolat blanc, groseilles et poudre de pistaches