

Entremets chocolat, banane et riz au lait



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	0.03 Kilo
98703	Demi plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	0.02 Kilo
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.2 Litre
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	1 Pièce
156878	Riz au lait nature 100 g Nova	0.03 Kilo
	Banane	0.015 Kilo
	Pistache en poudre	PM
	Thé matcha	PM
	Chocolat de couverture	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer les feuilles de film rhodoïd ainsi que les cercles à la taille choisie
- 2 Tabler le chocolat de couverture en respectant les températures de cristallisation. Tailler les copeaux. Réserver
- 3 Etaler le plus finement possible la demi plaque de feuillantine. Détailler à la taille du cercle (chocolat vers l'intérieur)
- 4 Monter la crème liquide sans trop la serrer. Séparer en deux bols. Mélanger le 1er avec l'appareil chocolat Valrhona. Réserver. Mélanger le 2nd en y ajoutant un mixé de riz au lait et de banane. Réserver
- 5 Déposer la crème chocolatée à mi-hauteur. Compléter avec la crème riz/banane. Laisser prendre en chambre froide 3 heures, puis démouler avec précaution
- 6 Mélanger la poudre de pistache et le thé matcha
- 7 En finition : copeaux de chocolat, framboise Meeker et poudre de pistache au thé matcha.

Astuce du chef



Réaliser vos copeaux de chocolat entre deux feuilles de papier sulfurisés permettra de travailler le chocolat très finement

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid