

## Crèmeux aux deux chocolats, chocolat nuit blanche et Black Zabuye



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.58	Chocolat blanc de couverture en paquet 1,5 kg CARMA	0244936
0.5	Crème	~
0.1	Lait	~
0.21	Chocolat noir de couverture en paquet 1,5 kg CARMA	0243317
0.41	Crème liquide	~
0.2	Lait entier	~
0.6	Jaunes	~
0.04	Sucre	~

### Étapes de préparation

- 1 Faire bouillir le lait, le verser sur le chocolat nuit blanche puis le remuer pour que le chocolat soit entièrement fondu.
- 2 Monter la crème au batteur jusqu'à obtention d'une texture souple.
- 3 Une fois le chocolat refroidi à 30 degrés, incorporer la crème montée délicatement.
- 4 Réaliser une crème anglaise, en blanchissant les œufs avec le sucre. Ajouter le lait bouillant, puis cuire au bain-marie jusqu'à obtention d'une crème et passer au chinois.
- 5 Verser la crème anglaise sur le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

- 6 Monter la crème au batteur jusqu'à obtention d'une texture souple.
- 7 Une fois le chocolat refroidi à 40 degrés, incorporer la crème montée délicatement.
- 8 Dresser dans une coupe en coulant en même temps les 2 chocolats.