

Entremets

# MOUSSE CHOCOLAT



LA MANUFACTURE DU GOÛT

# MOUSSE CHOCOLAT

## ◆ MOUSSE CHOCOLAT

Sucre semoule	210 g
Eau	65 g
Œufs	85 g
Jaunes d'œufs	190 g
<b>Chocolat de Laboratoire Z60</b>	550 g
Crème fouettée mousseuse	765 g

**Procédé :** cuire l'eau et le sucre à 121°C. Verser le mélange sur les jaunes. Fouetter jusqu'à ce que la pâte à bombe soit tiède à 40°C. Mélanger la pâte à bombe avec la crème fouettée mousseuse puis le chocolat fondu à 40°C. Mélanger l'ensemble et dresser aussitôt.

## ◆ CHOCOLATE MOUSSE

Caster sugar	210 g / 7,40 oz
Water	65 g / 2,29 oz
Eggs	85 g / 2,99 oz
Egg yolk	190 g / 6,70 oz
<b>Chocolate of Laboratory Z60</b>	550 g / 19,40 oz
Frothy whipped cream	765 g / 26,98 oz

**Process:** cook water and sugar at 121°C / 250°F. Pour it over the egg yolks. Whisk until pâte à bombe cools down to 40°C / 104°F. Mix pâte à bombe with frothy whipped cream and hot melted chocolate (40°C / 104°F). Stir and mix. Serve right away.

**Chocolat de Laboratoire Z60** Réf. 20040

Tous les Décors chocolat, prêts à l'emploi, figurant sur la photo sont issus de notre catalogue Produits de Laboratoire.

**Chocolate of Laboratory Z60** Ref. 20040

All the Chocolate Decorations ready for use shown in the photo are featured in our Produits de Laboratoire catalogue.



### MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville  
 tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094

LA MANUFACTURE DU GOÛT