

L'ATELIER BROVER

LES RECETTES QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

TRILOGIE D'OEUF DE PÂQUES FRUITÉS

Pour Pâques, L'Atelier BROVER vous intrigue et vous captive avec ces œufs en chocolat façon trompe l'œil aux looks élégants et graphiques. Du chocolat oui, mais pas que ... ! Ils sont fourrés d'une délicieuse ganache montée ainsi que de nos garnitures de fruits. De vrais petit chefs d'œuf(y)vres !



RECETTE
15 OEUFS



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
PÂQUES



PRIX DE VENTE
€ € €

INGRÉDIENTS

BASE DES GANACHES

110 g de crème liquide 30%, 225 g de crème, 25 g de miel BROVER.

ŒUF CHOCOLAT BLANC

150 g de chocolat ivoire blanc, 75 g de fourrage framboise BROVER, arôme pistache

ŒUF LACTÉE

150 g de chocolat lacté, 75 g de crème citron BROVER

ŒUF CHOCOLAT NOIR

90 g de chocolat noir, 75 g de fourrage ananas

BISCUIT CUILLÈRE

90 g de chocolat noir, 75 g de fourrage ananas

MOULER LES FOURRAGES

Mouler les fourrages dans des inserts et les mettre à bloquer au réfrigérateur.

LE BISCUIT

Réaliser un biscuit cuillère et le détailler en disques.

LA GANACHE MONTÉE

Porter à ébullition 225 g de crème liquide et le miel BROVER puis le verser délicatement votre chocolat (répéter l'opération selon le type de chocolat (blanc, lacté, et noir, blanc). Mixer puis ajouter les 110 g de crème liquide froide. Mélanger puis réserver au réfrigérateur pendant 3h.

LE MONTAGE

Monter la 1ère base de ganache. Pocher le 1/3 d'un moule silicone Solikomart, puis y déposer les inserts fourrages avec le disque de biscuit cuillère et finir de mouler avec la ganache. Réserver au congélateur minimum 24h. Répéter cette opération avec les autres recettes sortes de ganaches et fourrages. Sortir les œufs de congélateur et les coller sur une base de pâte sablée puis les pulvériser d'un chocolat velours. Décors à votre convenance.



Garniture Ananas (70%)
Boîte 3/1



Crème de Citron
Seau 6 KG



Garniture Framboise (70%)
Boîte 3/1

