



DUALITE ENTRE LE NOIR INTENSE DU CHOCOLAT

ET LE FRUITE DE LA FRAMBOISE

TUILE AU GRUE

Ingrédients	Quantités	Progression
<u>Mousse au chocolat</u>		
Chocolat	300 g	Faire le chocolat, ajouter le beurre, les jaunes d'œufs.
Crème	250 g	Monter la crème en chantilly, les blancs en neige.
Jaune d'œuf	3	Incorporer d'abord la crème puis les blancs en
Blanc d'œuf	3	neige.
Beurre	30 g	
<u>Marmelade framboise</u>		
Framboise	500 g	
Sucre semoule	200 g	
<u>Sauce chocolat</u>		
Lait	1 l	
Crème fleurette	10 cl	
Cacao en poudre	170 g	
Couverture Caraïbes	170 g	
<u>Tuile gruë</u>		
Eau	125 g	
Sucre	230 g	
Farine	75 g	
Beurre fondu	125 g	
Gruë cacao	125 g	
<u>Sorbet framboise</u>		
Sucre	200 g	
Glucose	50 g	
Eau	215 g	
Stabilisateur	2 g	
Pulpe framboise	1 kg	
Piment d'Espelette	4 g	

