



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

**Bonne
recette!**

formation

accompagnement

conseil

information



www.inbp.com

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
E-mail : bal@inbp.com

INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Verrine tout choco

Sébastien Odet



Ingrédients

Pour 20 verrines de 6 cl environ

Crèmeux chocolat

Lait	130 g
Crème	130 g
Jaunes d'œufs	75 g
Sucre semoule	30 g
Couverture noire 64%	75 g

- Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème.
- Blanchir légèrement les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Verser le lait sur les jaunes et porter à ébullition.
- Ajouter la couverture hachée et mixer pour lisser le crèmeux.

Brownies chocolat (1/2 plaque 40 x 60 cm)

Pâte d'amandes à 50%	80 g
Sucre glace	35 g
Farine	30 g
Cacao en poudre	30 g
Jaunes d'œufs	100 g
Blancs d'œufs	100 g
Sucre semoule	35 g
Beurre fondu	35 g
Noix hachées	50 g
Pépites de chocolat	80 g

- Au batteur, à la feuille, mélanger la pâte d'amandes, le sucre glace, la farine et le cacao en poudre.
- Ajouter les jaunes d'œufs et bien laisser monter l'appareil.
- Au batteur, à la feuille, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule.
- Mélanger les deux appareils délicatement.
- Ajouter le beurre, les noix et les pépites de chocolat.
- Faire cuire en plaque à 200°C, environ 10 minutes.

Mousse au chocolat

Lait	75 g
Crème	75 g
Jaunes d'œufs	20 g
Sucre	25 g
Couverture	115 g
Crème	160 g

- Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème.
- Blanchir légèrement les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Verser le lait sur les jaunes et porter à ébullition.
- Ajouter la couverture hachée et mixer pour lisser.
- Vers environ 40°C, incorporer la crème fouettée mousseuse.

Glaçage chocolat

Eau	60 g
Sucre	90 g
Crème	190 g
Glucose	40 g
Pâte à glacer	375 g
Couverture noire	75 g

- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.
- Ajouter la crème et le glucose dans le sirop et reporter à ébullition.
- Verser sur la couverture et la pâte à glacer préalablement fondues.
- Mélanger délicatement sans émulsionner.

Zoom sur...

- Formateur INBP, Sébastien Odet anime toute l'année :
- Des journées collectives de formation dans toute la France.
 - Des formations directement dans les entreprises.
 - Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

Du 26 au 28 mars 2007
"Festival de tartes"
Du 17 au 19 septembre 2007
"Farandole de verrines"
Du 1^{er} au 3 octobre 2007
"Bûches de Noël"
Du 29 au 31 octobre 2007
"Confiseries de Noël"

Renseignements :
i Véronique Guellier
au 02 35 58 17 81

Montage

Etape 1

Verser le crèmeux chocolat dans le fond des verrines.

Etape 2

Ajouter des dés de brownies.

Etape 3

Finir de remplir de mousse au chocolat.

Etape 4

Glacer avec un glaçage chocolat et décorer.



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie