

LINGOTS PISTACHE-ABRICOT

Pour 40 lingots



1. **GÂTEAU DE SAVOIE AU CHOCOLAT (1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

400 g de Gâteau de Savoie au Chocolat ancel
150 g d'oeufs
200 ml de crème liquide à 35% M.G.

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Etaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 200°C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

1000 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE ABRICOT**

100 g de Bavarois Alaska-express Abricot ancel
150 g d'eau
500 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement. A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie de 15 mm, dresser la mousse en long sur une plaque recouverte de papier cuisson puis surgeler.

4. **MOUSSE BAVAROISE PISTACHE**

150 g de Bavarois Alaska-express Pistache ancel
225 g d'eau
750 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

5. **GLAÇAGE NEUTRE**

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 50°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-onde puis l'étaler sur le gâteau de Savoie au chocolat. Après réfrigération, découper des rectangles de 7X2 cm. Repartir la mousse bavaroise pistache dans les 40 lingots en chemisant les bords du moule à l'aide d'une palette. Découper la mousse bavaroise abricot en section de 7 cm puis l'insérer dans la bavaroise pistache. Lisser puis terminer le montage par les fonds de gâteau de Savoie au chocolat recouverts de fourrage croquant chocolat blanc. Surgeler avant le démoulage. Glacer les lingots avec le glaçage neutre à 45°C. Décorer les bords et le dessus des lingots avec le Masquage Croquant Vert ancel.