Dômes Noug’Art
Pour !24 dômes de 7 cm de Ø



1. ***GÂTEAU DE SAVOIE AU CHOCOLAT***

   Pour 1 plaque(s) de 40×60 cm
   400 g de Gâteau de Savoie Nature ancel
   50 g de cacao
   150 g d’œufs
   200 ml de crème liquide 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 puis détailler des fonds à l’aide d’un emporte-pièce de 7 cm de ø.

2. ***COMPOTÉE DE FRAMBOISE***

   400 g de Fourrage Framboise ancel

3. ***FOURRAGE CROQUANT PISTACHE***

335 g de Fourrage Croquant Pistache ancel

4. ***MOUSSE BAVAROISE MIEL-NOUGAT***

150 g de Bavarois Alaska- express Saveur Miel Nougat 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 NOIR***

600 g de Glaçage Miroir Noir ancel

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 45°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la bavaroise dans les dômes puis injecter la compotée de framboise à la poche à douille. Ramollir le fourrage croquant pistache au micro-onde puis le repartir sur la compotée. Terminer le montage par les fonds de gâteau de Savoie. Surgeler avant le démoulage. Recouvrir les dômes de glaçage à environ 35°C. Masquer les bords d'amandes hachées caramélisées.