

Entremets Festif Pain d'Épices au Chocolat  
Pour 1 "cadre" de 40 x 60 cm - !30 portions de 9 x 4 cm



## 1. **BISCUIT PAIN D'ÉPICES**

400 g de **Gâteau de Savoie Nature ancel**  
200 ml de crème liquide à 35% M.G.  
150 g d'œufs  
20 g de poudre de pain d'épices

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, mélanger tous les ingrédients 3 minutes, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler uniformément la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 10 minutes à 200°C en four ventilé.

## 2. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT**

300 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**  
450 g d'eau tempérée  
1500 g de chantilly

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en

mélangeant délicatement.

### 3. **MONTAGE & FINITION**

Dans un cadre 40 x 60 cm déposer la feuille de biscuit pain d'épices dans le fond puis couler sur le dessus la mousse bavaroise chocolat. Faire prendre la mousse au frais pendant 2 heures à 4°C. Enlever le cadre puis couper la mousse en 2 dans le sens horizontal en son milieu et prendre le bandeau du haut pour le mettre sur celui du bas. Puis recouper à nouveau en 2 dans le sens horizontal en son milieu pour avoir 2 bandes identiques. Découper des parts individuelles de 4 cm.