Petits Lapins Bruns de Pâques
Pour !15 dômes de 7 cm de Ø



1. ***FINANCIER (PLAQUE DE 40X60 CM)***

   500 g de Financier ancel
   150 g de beurre fondu
   200 g de blanc d'œufs

   Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 150°C environ 15 min en four ventilé ou environ 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson puis détailler des fonds (selon le nombre de lapins souhaités) à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de Ø.

2. ***FOURRAGE CROQUANT AU CAFÉ***

   300 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel
   5 g d'Extrait de Café Sébalcé

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-onde puis incorporer l'extrait de café.

3. ***MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT***

100 g de Bavarois Alaska-express Chocolat au lait 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.

4. ***GLAÇAGE AU CAFÉ***

500 g de Glaçage Miroir à chaud Blanc ancel
10 g d'Extrait de Café Sébalcé

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 45°C puis ajouter l'extrait de café. Mélanger jusqu'à obtention d'une coloration homogène.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Etaler le fourrage croquant au café sur chaque fond de financier puis réfrigérer. Répartir la mousse bavaroise chocolat au lait dans les dômes puis terminer le montage par les fonds de financier recouverts de fourrage croquant au café. Surgeler avant le démoulage. Recouvrir les dômes de glaçage au café à 30°C maximum. Décorer le dôme en utilisant des décors en chocolat prêts à l'emploi.