

P'tits Pots Façon 3 Chocolats
Pour 10 P'tits Pots



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'oeufs
200 ml de crème liquide à 35% de 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**

100 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Si nécessaire, ramollir le fourrage croquant au micro-onde afin d'obtenir une texture souple qui s'étale facilement à la spatule.

3. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT**

65 g de Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait ancel
100 g d'eau
325 g de chantilly sucrée à 10%

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

4. **MONTAGE ET FINITION**

A l'aide d'un emporte-pièce uni de 65 mm de Ø, détailler 20 fonds de gâteau de Savoie au chocolat. Répartir le fourrage croquant chocolat blanc sur 10 fonds de gâteau de Savoie puis recouvrir avec les 10 fonds restants. Après réfrigération, déposer les fonds de gâteau de Savoie garnis de fourrage croquant chocolat blanc dans les p'tits pots. Répartir la mousse bavaroise chocolat au lait à la poche à douille cannelée. Décorer avec des copeaux de chocolat et saupoudrer de cacao.