

P'tits Pots glacés façon charlotte tout chocolat
Pour environ 40 p'tits pots



1. **BISCUIT CUILLÈRE CHOCOLAT**

180 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
120 g de jaunes d'œufs
150 g de farine
30 g de cacao en poudre

Monter les blancs en neige avec le sucre, ajouter progressivement les jaunes d'œufs puis la farine tamisée avec le cacao. Etaler la masse uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer très légèrement de sucre glace puis cuire environ 15 minutes à 180°C en four ventilé et environ 15 minutes à 200°C en four à sole.

2. **GLACE AU CACAO**

300 g de base Perfetta 100 cresco
660 g de sucre
3000 g de lait entier
450 g de crème liquide à 35% de MG
360 g de cacao en poudre

60 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre, le cacao et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant puis délayer le tout au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser et laisser une nuit en maturation au frais.

3. **MARBORAGE CHOCO'NOISETTE**

600 g de Variego Choc'or cresco

4. **MONTAGE ET FINITION**

Couper des dés de biscuit cuillère puis les répartir au fond des pots. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, garnir les pots à la poche à douille unie sur une hauteur d'environ 3 cm. Déposer du marbrage choc'or puis décorer avec des copeaux de chocolat blancs saupoudrés de cacao. Placer les couvercles puis stocker au congélateur.