

Avalanche de chocolat le summum

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	45 min	18-20 min	
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par
Katherine Duris, Chef



/ Ingrédients utilisés



Avalanche de chocolat 52432
Quantité: 1

1 c. à s. Gaufrette au chocolat écrasée

1½ c.à t. Pépites de chocolat blanc
miniatures

Glaçage à pâtisserie (½ t. d'eau
chaude et ½ t. de sirop de maïs clair)

/ Préparation

ÉTAPE 1

Décongeler à température de la pièce pendant 45 minutes et préchauffer le four à 350°F.

ÉTAPE 2

À l'aide d'un fouet, bien mélanger l'eau chaude et le sirop de maïs. Mettre de côté.

ÉTAPE 3

Cuire dans le four préchauffé à 350°F pendant 18 à 22 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée.

ÉTAPE 4

Lorsque la chocolatine est refroidie, vaporiser ou appliquer avec un pinceau le glaçage à pâtisserie sur l'Avalanche de chocolat.

ÉTAPE 5

Immédiatement après l'application du glaçage à pâtisserie, garnir l'Avalanche de chocolat avec les gaufrettes au chocolat écrasées et des pépites de chocolat blanc miniatures.