

Avalanche chocolat framboise

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
6	1 heure	1 heure		
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :				
Déjeuner	Lunch	Brunch	Collation	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Sylvain Leroy, Chef Corporate - USA

/ Liste d'ingrédients



Avalanche de chocolat PAC 52706
Quantité : 3

Crème pâtissière chocolat :
450g lait
70g jaunes d'œufs
60g sucre
25g féculé de maïs
180g chocolat noir
60g beurre non salé à température pièce

Glaçage rocher :
500g chocolat noir
75g huile de pépin de raisin
110g amandes effilées et roties

200g framboises fraîches

sucre à glacer pour décoration



BRIDOR

/ Préparation

ÉTAPE 1

Préparez la crème pâtissière la veille :

- faites bouillir le lait dans une casserole
- mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et la féculé
- ajoutez le lait petit à petit en continuant de mélanger pour garder une texture onctueuse
- remettez le mélange dans une casserole et portez à ébullition avant de verser sur le chocolat
- incorporez le beurre petit à petit, laissez refroidir et placez au réfrigérateur toute la nuit.

ÉTAPE 2

Laissez les avalanches à température pièce pendant 40-50 min et préchauffer le four à 180°C (350°F).

ÉTAPE 3

Glaçage chocolat amande :

Faites fondre le chocolat et l'huile au bain marie, puis ajoutez les amandes rôties. Placez au réfrigérateur lorsque le glaçage a atteint 35°C.

ÉTAPE 4

Coupez les avalanches en deux et disposez-les dans le moule en cercle à la verticale, cuire pendant 18-22min. Laissez refroidir avant de démouler.

ÉTAPE 5

Tremper les avalanches dans le glaçage et disposer dans une assiette. À l'aide d'une poche à douilles, garnissez le centre avec la crème pâtissière et ajoutez les framboises.