



LAPINS GRANOLA ET GLACE CHOCOLAT NOIR

RÉF. OFR-002309



*Recette
de Philippe Faur*
Maître Glacier



RÉF. DP-000005

AVEC LA TURBINE À GLACES ET YAOURTIÈRE
BOREALIA® ET LE MOULE 6 LAPINS OHRA®

ÉTAPE 1 - LE BISCUIT GRANOLA

Ingrédients

Ⓢ 120 g de granola gourmand concassé

Ⓢ 55 g de purée de framboise

5 g de sucre

- Dans un bol, mélangez le **granola concassé** avec la **purée de framboise** et le sucre.
- Répartissez ce mélange dans le **moule 6 Lapins OHRA®**.

- Placez le moule au congélateur jusqu'à congélation complète.

- Une fois congelés, démoulez les biscuits et réservez les biscuits au congélateur.

ÉTAPE 2 - LA CRÈME GLACÉE CHOCOLAT NOIR

Ingrédients

300 g de lait entier
80 g de sucre (saccharose)
Ⓢ 60 g de cacao en poudre

Ⓢ 1 g de stabilisant
80 g de crème fraîche liquide
30 % (ou 35 %) de MG



- Dans un bol, mélangez les ingrédients secs : sucre, **cacao en poudre** et **stabilisant**.
- Faites chauffer le lait dans une casserole
- Lorsque le lait atteint 30°C, incorporez le mélange des ingrédients secs tout en remuant. À 40°C, ajoutez la crème fraîche liquide.
- Continuez à chauffer jusqu'à atteindre 85°C, puis stoppez la cuisson. Laissez refroidir en filmant le mélange au contact et laissez maturer 2 heures au réfrigérateur pour obtenir une température de 15°C. Attendez idéalement que la préparation atteigne 4°C avant de la sortir.
- Placez la **Tripale** dans la **cuve inox amovible** et versez la préparation chocolat noir dedans. Sélectionnez le programme Glace/Sorbet/Granité (40 minutes) de la **Turbine à glace et yaourtière BOREALIA®**





RÉF. OFR-002309



RÉF. DP-000005

Recette de Philippe Faur

Maître Glacier



AVEC LA TURBINE À GLACES ET YAOURTIÈRE
BOREALIA® ET LE MOULE 6 LAPINS OHRA®



ÉTAPE 3 - LE MONTAGE



- Remplissez le moule 6 Lapins OHRA® avec la crème glacée chocolat en laissant 1/2 cm de vide en haut des moules.
- Déposez les biscuits Granola par-dessus.
- Remettez l'ensemble au congélateur pendant au moins 4 heures, pour que la crème glacée durcisse bien. Plus la préparation est froide, plus le démoulage sera facile.
- Démoulez avec précaution.

Astuce du chef

Décorer avec des perles croustillantes Ruby et du coulis de framboise et sortez vos réalisations du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir !



Bonne Dégustation !

