

Lapin de Pâques

Pour 15 demi-moules à œufs de 20 cm ou 140 dômes ovales de 8 cm



### 1. **GÂTEAU DE SAVOIE AU CHOCOLAT (1 PLAQUE(S) DE 40X60 CM)**

400 g de Gâteau de Savoie Nature ancel  
50 g de cacao  
150 g d'œufs  
200 ml de crème liquide 35 % 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**

500 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

### 3. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT BLANC**

100 g de Bavarois Alaska-express Chocolat Blanc ancel  
150 g d'eau à 20-25°C  
500 g de chantilly sucrée à 10%

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

#### 4. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT**

130 g de Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait ancel  
200 g d'eau à 20-25°C  
650 g de chantilly sucrée à 10%

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

#### 5. **GLAÇAGE NOIR**

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Noir ancel

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 45°C.

#### 6. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler des fonds de gâteau de Savoie : la 1/2 à la dimension des demi-moules à oeufs et l'autre 1/2 de dimension inférieure d'environ 2 cm. Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat au micro-onde et en étaler 100 g sur chacun des grands fonds. Réserver au réfrigérateur. Répartir la mousse bavaroise chocolat blanc dans les moules. Déposer les plus petits fonds de gâteau de Savoie puis répartir la mousse bavaroise chocolat au lait dans les moules. Recouvrir avec les fonds de gâteau de Savoie recouverts de fourrage croquant chocolat. Surgeler, démouler puis recouvrir de glaçage noir à environ 35°C. Masquer les bords des entremets d'amandes hachées caramélisées. Réserver au réfrigérateur environ 15 min avant de coller les décors réalisés avec la Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% ancel, les colorants Sébalté et les décors prêts à l'emploi (museau, oreilles, yeux).