

Les P'tites Barres façon charlotte tout chocolat
Pour environ 60 P'tites Barres Glacées



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 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**

200 g de base Perfetta100 cresco
440 g de sucre
2000 g de lait entier
300 g de crème liquide à 35% de M.G.
240 g de cacao en poudre

40 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. **MARBAGE CHOCO'NOISETTE**

500 g de Variego Choc'or cresco

4. **MONTAGE ET FINITION**

Couper des bandes de biscuit cuillère de la taille du fond des moules puis les déposer au fond. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, garnir les moules 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.