

Les P'tites Barres Glacées « Façon Opéra »

Recette pour environ !60 P'tites Barres Glacées « Façon Opéra »



1. **FONDANT CHOCOLAT : POUR UNE PLAQUE 40 X 60 CM**

500 g de Fondant au Chocolat ancien
200 g de beurre fondu
100 g d'œufs
60 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Etaler la masse dans un cadre de 40 x 60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé et environ 15 min à 180°C en four à sole. Laisser refroidir après cuisson avant de retirer le tapis de cuisson. Couper les bandes de fondant chocolat de 2,5 x 12 cm.

2. **BASE NEUTRE**

200 g de base Perfetta 100 cresco
440 g de sucre
2 000 g de lait entier
300 g de crème liquide à 35% de M.G.

40 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3. GLACE AU CAFÉ

200 g de pâte aromatique Caffe (café) Arabica cresco

Aromatisation de la base neutre cresco ou de votre recette de base.

Ajouter la pâte aromatique à la préparation de base et délayer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser et laisser une nuit en maturation au frais.

4. SAUCE DESSERT CHOCOLAT

1 000 g de Sauce Dessert Chocolat ancel

5. MONTAGE ET FINITION

Déposer une bande fondant au chocolat au fond de chaque moule. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, garnir les moules à la poche à douille cannelée sur une hauteur d'environ 3 cm. Replacer les moules immédiatement au surgélateur quelques minutes avant de déposer environ 15 g de sauce dessert sur la glace au café. Décorer de grains de café en chocolat avant de placer les couvercles puis stocker au congélateur.