

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 ancel
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 Caffè (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.