



Temps de préparation: 2h - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 600g Chocolat au lait
- 770g Crème entière
- 200g Beurre
- 130g Sucre
- 1 sachet Sucre vanillé
- 1 pincée Sel
- 1 oeuf
- 370g Farine blanche
- à volonté Fruits rouges
- pour décorer Petits biscuits
- Pour décorer Petits chocolats

Préparation:

- Ganache au chocolat: Tout d'abord il faut commencer par faire la ganache car elle doit poser au frigo pendant 6h ou 1h30 au congélateur.
Personnellement moi j'opte pour le congélateur pendant 1h30
- Ganache: Faire chauffer dans une casserole 520ml de crème entière.
- Puis verser sur le 600g de chocolat au lait en morceaux dans un bol mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Recouvrir d'un film transparent puis placer au congélateur pendant 1h30
- Biscuits: Ils vous faudra deux fois chaque chiffres
- Placer 100g de sucre dans le bol et pulvériser 10sec / vitesse 10.
- Préchauffer le four à 180°: Ajouter 200g de beurre, un sachet de sucre vanillé, un oeuf, 370g de farine blanche et une pincée de sel. Mélanger pendant 30 sec/ vitesse. 5 puis à l'aide de la spatule ramener la pâte au centre du bol sur les couteaux.
- Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie épaisseur d'environ 7-8 mm
A l'aide de chablon de chiffre forme les chiffre directement sur un papier sulfurisé puis le transvaser sur la plaque de cuisson
- Placer au four pendant 20 minutes contrôler car chaque four est différent
- Placer 250g de crème entière avec 30g de sucre dans le bol placer le fouet et monter la chantilly à la vitesse 4. Pour le temps il faut que vous contrôliez car tout dépend si la crème est très froide ou pas ça peut prendre plus de temps. (Petit conseil pour que la crème chantilly monte bien il faut que la crème soit très froide. Moi je l'a met dans le congélateur 30minutes avant de la monter.)
- Placer la crème chantilly dans une poche à douille et nettoyer le bol
- Placer le fouet puis ajouter la ganache dans le bol et faire monter en chantilly la ganache. Vitesse 4 pour le temps

c'est la même chose il faut surveiller et dès que la ganache est montée il faut arrêter pour pas que cela se transforme en beurre!

- Placer dans une poche à douille la ganache
- Montage: Sur les biscuits du bas placer à l'aide de la poche à douille la ganache au chocolat en laissant des espaces et y placer des framboises dans les trous
- Placer l'autre biscuits par dessus puis garnir avec la ganache et la chantilly en alternant les deux.
- Puis décorer avec des fruits, meringues, petits biscuits, petits chocolats etc