

# Entremets d'Halloween

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

25 portions
30 minutes

★★☆



## LES INGRÉDIENTS

- 2 demi-plaques de génoise nature Jean Ducourtieux
- 400g de préparation crème pâtissière Jean Ducourtieux
- 1L de lait
- 60g de cacao
- Décor Halloween (mini meringues, chauves-souris en chocolat, citrouilles en pâtes d'amande, vermicelles...)

## LA RECETTE

# Crème pâtissière cacao

- 1. Au batteur, mélanger la préparation crème pâtissière, le cacao et le lait pendant 10 minutes.
- 2. Réserver en poche-pâtissière

## LE MONTAGE

- 1. Dans un cadre, disposer la demi-plaque de génoise nature.
- 2. Pocher généreusement la crème pâtissière cacao en faisant des boules avec une douille très large.
- 3. Déposer une seconde demi-plaque de génoise nature par-dessus.
- 4. Pocher la crème cacao avec une fine douille pour les finitions
- 5. Saupoudrer de poudre de cacao.
- 6. Disposer les meringues fantômes, citrouilles en pâte d'amande et chauves-souris en chocolat. Ajouter quelques yeux en sucre et vermicelles colorés.
- 7. Laisser prendre au froid avant de couper les portions.