



# Glace MAgnum Chocolat

delf745



## *Ingrédients (pour 7 glaces) :*

### **Crème glacée chocolat :**

- 100g de chocolat noir de couverture
- 3 jaunes d'œufs
- 250ml de lait écrémé
- 200ml de crème liquide entière
- 50g de sucre
- 2g de stabilisant pour glaces

### **Glaçage croquant :**

- 300g de chocolat noir de couverture
- 150g de beurre de cacao
- 50g d'huile

## **Préparation :**

### **L'avant-veille : préparer la crème anglaise :**

Chauffer le lait et la crème.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et le stabilisant.

Verser le mélange chaud en filet sur l'appareil aux œufs tout en fouettant.

Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer jusqu'à 85°C.

Ajouter les pistoles de chocolat pour les faire fondre et bien mélanger.

Réserver au frais.

### **La veille :**

Faire prendre le mélange en sorbetière.

Garnir les moules et mettre au congélateur pour 24h.

### **Glaçage croquant :**

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre de cacao et l'huile sans dépasser 45-50°C.

Laisser descendre le mélange à 40°C.

Démouler les magnums et les tremper une fois dans le glaçage (on peut faire 2 couches mais c'est un peu trop épais).

Conserver au congélateur avant de déguster!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)