

➤ Craquelin

Sucre
Beurre ½ sel
Farine
Poudre de cacao
Colorant jaune

200 g
160 g
200 g
30 g
q.s.

Dessert abeille

pour 12 personnes

- Réunir tous les ingrédients dans la cuve, puis les mélanger à la feuille.
- Séparer en deux l'appareil, en mélanger un avec le cacao puis l'autre avec le colorant jaune.
- Une fois homogène étaler les craquelins entre deux feuilles.
- Réserver au frais.

➤ Ganache au miel

Crème liquide 35%
Miel
Chocolat blanc ivoire
Crème liquide 35%

110 ml
110 g
160 g
270 g

- Porter à ébullition la crème et le miel.
- Verser petit à petit sur le chocolat blanc.
- Ajouter ensuite l'autre crème froide.
- Réserver une nuit au frigo.
- La monter au batteur.

Dessert abeille

pour 12 personnes

➤ Gel miel

Miel
Eau
Agar agar

170 g
125 ml
4 g

- Porter 2 fois à ébullition l'eau, le miel et l'agar-agar.
- Réserver au frigo une nuit.
- Une fois pris le mixer et le mettre en pipette.

➤ Pâte à choux

Eau
Lait
Sucre
Sel
Beurre
Farine
Œufs

125 ml
125 ml
5 g
3 g
100 g
150 g
20 0g

- Mettre à chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel.
- Une fois le tout arrivé à ébullition, ajouter la farine et sécher la pâte.
- Finir par ajouter les œufs un à un.
- Pocher la pâte à choux.
- Déposer les craquelins de sorte à former des lignes des deux couleurs.
- Cuire 17min à 160°C.

Dessert abeille

pour 12 personnes

➤ Tuile miel

Beurre	50 g
Sucre glace	20 g
Blancs d'œufs	40 g
Farine	55 g
Miel	30 g

- Faire fondre le beurre.
- Le mélanger avec le sucre glace et la farine.
- Puis ajouter le miel et les blancs.
- Réservoir au frigo minimum 2h.
- Mouler puis cuire 7min à 160°C.

➤ Crumble au chocolat

Farine T55	135 g
Sucre	37 g
Beurre doux	175 g
Cacao	25 g
Sel	2 g

- Réunir tous les ingrédients dans la cuve du batteur mélanger jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Sur plaque l'étaler de façon homogène puis enfourner pour 15min à 160°C.

➤ Dressage



Dessert abeille

pour 12 personnes