LA MOMIE

THE MUMMY



Photogramme de la vidéo / Video frame

CONCEPT IA / AI CONCEPT - V6

Recette non testée. Quantités indicatives. / Untested recipe. Indicative amounts.

FRANÇAIS

500 g génoise chocolat cuite

150 g mascarpone + 150 ml crème entière

25 g sucre glace + 1 c. à café vanille

220 g de pâte d’amande ivoire + 10 g de chocolat noir

1. Garder environ 300 g de génoise pour deux rectangles allongés ; réserver le reste pour la tête et le corps.

2. Fouetter mascarpone, crème, sucre et vanille. Garnir entre les couches. Tailler torse, bras et jambes dans la génoise restante. Modeler une tête avec les chutes et un peu de crème ; disposer les pièces couchées.

3. Étaler la pâte d’amande, découper des bandelettes irrégulières et envelopper entièrement le corps et la tête, en laissant seulement une ouverture pour les yeux au chocolat.

4. Réserver au frais. Retirer feuille et contour avant de trancher et servir.

Assiette, spatule, couteau, rouleau, ciseaux propres, feuille azyme A4 ; moules ou petits emporte-pièces pour le décor. Maquette : parois en carton peint, sans fond ; support alimentaire distinct.

Découper la feuille au contour du cercueil. Former seulement les parois du contour : cercueil noir à liseré doré.

ENGLISH

500 g baked chocolate sponge

150 g mascarpone + 150 ml whipping cream

25 g icing sugar + 1 tsp vanilla

220 g ivory marzipan + 10 g dark chocolate

1. Use about 300 g of sponge for two long rectangles; reserve the rest for the head and body.

2. Whip mascarpone, cream, sugar and vanilla. Fill between the layers. Cut a torso, arms and legs from the remaining sponge. Shape the head with crumbs and a little cream; arrange the figure lying flat.

3. Roll out the marzipan, cut irregular ribbons and wrap the entire body and head, leaving only an opening for the chocolate eyes.

4. Refrigerate. Remove wafer and collar before slicing and serving.

Plate, spatula, knife, rolling pin, clean scissors, A4 wafer paper; moulds or small cutters for decorations.Mock-up: painted cardboard walls, no base; separate food-safe support.

Cut the wafer to the coffin outline. Form only the collar walls: black coffin with a gold rim.

Concept IA / AI concept. Recette et effet non testés / Untested recipe and effect.
La fiche décrit la version sans flamme : retirer la feuille avant dégustation. / For the no-flame version: remove the wafer before serving.
Feuille azyme A4 / A4 wafer paper - halloweendesserts.com
Instagram · Facebook · TikTok · YouTube
Essaie et envoie-nous ta création ! / Try it and send us your creation!