



Préparation des tubes en rhodoïd



Coulage du crémeux chocolat dans les tubes



Réalisation du biscuit chocolat sans farine



Incorporation de la meringue dans le chocolat fondu



Découpage du biscuit en rectangle



Découpage des rectangles de chocolat tablé



Lissage des carrés en chocolat



Insertion des carrés chocolat dans les tubes



Pochage de la chantilly mascarpone



Insertion du confit cerises griottes



Collage au chocolat tempéré des tubes choco



Pose des tubes chcolat



Réalisation du décor en sucre Isomalt



Satinage du sucre sous la lampe



Élaboration du décor sucre



Dressage de la forêt noire