

Brownie Fudge végétal

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 20 pièces

N° RECETTE

PG20235

Brownie végétal au gianduja noisette avec noix de pécan

- 150 g Gianduja Noisette Vegan
- 200 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 145 g sucre de fleur de coco
- 20 g sirop d'érable
- 72.5 g huile de tournesol
- 75 g boisson au soja
- 1 g sel fin
- 140 g farine blanche type 400
- 20 g poudre à lever
- 50 g noix de pécan hachée
- 50 g Gianduja Noisette Vegan / cube de 5 mm

Faire fondre la première quantité de Gianduja Noisette Vegan avec la couverture, ajouter le sucre de fleur de coco et le sirop d'érable au mélange. Mélanger l'huile de tournesol, le lait de soja et le sel marin et les incorporer à la masse. Tamiser la farine et la poudre à lever et les incorporer à la masse avec les noix de pécan hachées et les cubes de gianduja.

Gianduja Noisette Vegan

- 400 g Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- 200 g Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Mélanger la masse pralinée avec le Vegan Choc Brun tempéré pendant 1 minute.

Chantilly Vegan Gianduja aux noisettes

- 350 g Flora Plant, crème à fouetter 31%
- 170 g Gianduja Noisette Vegan

Porter à ébullition la Flora Plant et la verser sur le gianduja, puis homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeant. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures avant utilisation, puis fouetter à moitié.

Glaçage, Vegan Choc Brun 44%

- 350 g Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc
- 100 g huile de tournesol
- 125 g amandes granulées, blanches, 3 mm Ø

Chauffer le Vegan Choc Brun à 40°C et ajouter l'huile de tournesol et les amandes granulées. Bien mélanger.

Montage



Brownie Fudge végétal

- 923 g Brownie végétal au gianduja noisette avec noix de pécan
- 520 g Chantilly Vegan Gianduja aux noisettes

575 g Glaçage, Vegan Choc Brun 44%

- 100 g Gianduja Noisette Vegan
- Décoration
- 100 g framboises fraîches

Gianduja Noisette Vegan

Verser dans un cadre de 300 x 300 x 7 mm. Laisser refroidir, couper en petits cubes.

Brownie

Verser dans 2 cadres de 100 x 300 mm et faire cuire.
Température de cuisson: 180°C
Temps de cuisson: env. 20 minutes

Finition

Couper le brownie en morceaux de 90 x 30 mm et les tremper dans le glaçage. Dresser la Chantilly à moitié fouettée sur une moitié du brownie. Décorer avec des framboises fraîches, des petits cubes de gianduja et des bâtonnets de chocolat.

PRODUITS FELCHLIN

- CR19 Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- DC46 Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Brownie Fudge végétal

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20235

Description : Brownie végétal aux noix de pécan recouvert d'un glaçage aux amandes, de chantilly et de framboises fraîches

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	489
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	2046
Prix de vente		Lipides	35.94 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.87 g
		Glucides	35.92 g
		dont sucre	25.97 g
		Protéines	4.82 g
		Sel	0.48 g

Composition :

Crème fouettée (préparation de protéines de lentilles (eau, 1,1% de protéines de lentilles), graisse de palme, huile de colza, sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires, esters de sucre d'acides gras alimentaires, acides gras alimentaires), stabilisateur (farine de graines de caroube, gomme de guar), arômes naturels, sel, colorant (carotène)), sucre, beurre de cacao, huile de tournesol, sucre brut de canne, **amandes**, fèves de cacao, **noisettes**, sucre de fleur de coco, **farine blanche**, framboises, sirop de riz en poudre, eau, **noix de pécan**, sirop d'érable, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), **soja**, sel marin, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, vanille

État 18.11.2024

Brownie Fudge végétane

Petits Gâteaux

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse