

Coeur Chocolat Opus

Petits gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 7 nattes en silicone coeurs de 8 pièces

N° RECETTE PG20072

Biscuit Chocolat avec Madagascar 64%

- 225 g oeufs frais
- 90 g jaune d'œuf frais
- 120 g sucre inverti
- 60 g sirop de glucose DE 41-46
- 180 g crème 35%
- 180 g Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 60 g farine blanche type 400

Mousser les oeufs, le jaune d'œuf, le sucre inverti et le glucose au bain marie à 60°C puis, battre jusqu'au refroidissement. Porter la crème à ébullition et ajouter la couverture et bien remuer en une ganache. Garder la température à 40°C. Ajouter un tiers de la masse jaune d'œuf avec sucre et lisser. Délicatement incorporer la masse chocolat aux oeufs dans la masse jaune d'œuf restante. Finalement ajouter la farine.

Crumble au chocolat avec amandes et Fleur de Sel

- 175 g beurre
- 200 g sucre de canne brut fin
- 150 g farine blanche type 550
- 70 g farine de maïs finem. tamisée
- 35 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 90 g amandes blanches, moulues finem. tamisées
- 2 g fleur de sel

Mousser le beurre et le sucre de canne brut. Ajouter la farine, la farine de maïs, la poudre de cacao, les amandes moulues et la fleur de sel préalablement mélangées. Mélanger jusqu'à obtenir un crumble.

Crèmeux chocolat

- 110 g lait 3.5%
- 110 g crème 35%
- 37.5 g sirop de glucose DE 41-46
- 45 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 80 g Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition le lait, la crème et le glucose. Verser le liquide chaud sur le jaune d'œuf, mélanger. Ajouter la couverture Madagascar 64%-72 h chauffée préalablement à 55°C, Mélanger qu'un instant à l'aide d'un mixer plongeant.

Mousse Opus lait

- 300 g lait 3.5%
- 300 g crème 35%
- 300 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 100 g eau
- 16 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 650 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 650 g crème 35% fouettée

Travailler le lait, la crème et le jaune d'œuf à 84°C en une crème anglaise. Tremper la gélatine dans l'eau pendant 10 minutes, dissoudre et ajouter à la crème anglaise. Chauffer la couverture Opus Lait Sélection 38% à 50°C, ajouter à l'anglaise. Laisser refroidir à 30°C et incorporer la crème fouettée.

Glaçage à sprayer

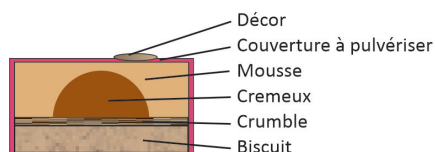
- 700 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 300 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire fondre ensemble le beurre de cacao et la couverture à 35°C. Passer au chinois, refroidir à 30°C.

Coeur Chocolat Opus

Petits gâteaux

Montage



Coeur Chocolat Opus

**1630 g Biscuit Chocolat avec
Madagascar 64%**

**720 g Crumble au chocolat avec
amandes et Fleur de Sel**

380 g Crèmeux chocolat

2310 g Mousse Opus lait

300 g Glaçage à sprayer

Matériel promotionnel Felchlin

**1 pièce Emporte-pièce, forme de
cœur**

**7 pièce Moule en silicone cœur
pour 8 pièce**

Biscuit

Étaler la masse biscuit sur une natte Flexipan de 60 x 40 cm, parsemer de crumble et cuire.

Température de cuisson: 200°C

Temps de cuisson: 15 minutes environ

Découper les cœurs Felchlin à l'emporte-pièce.

Crèmeux

Verser dans des moules demi-sphères

Silpat de 3 cm de Ø, congeler.

Finition

Remplir chaque cœur de 40 g de mousse.

Placer l'hémisphère congelée au crèmeux.

Placer le biscuit au crèmeux à l'envers

dedans, congeler. Démouler et gicler

encore congelé avec de la couverture à pulvériser.

PRODUITS FELCHLIN

| | |
|------|--|
| CO22 | Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée |
| CS88 | Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| HA01 | Cacao powder 20-22%, cacao en poudre |
| VO39 | Moule en silicone cœur pour 8 pièce |
| WG07 | Emporte-pièce, forme de cœur |

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

Coeur Chocolat Opus

Petits gâteaux

Matériel promotionnel Felchlin



WG07 Emporte-pièce, forme de coeur



VO39 Moule en silicone coeur pour 8 pièce

65 x 60 x 30 mm



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Coeur Chocolat Opus

Petits gâteaux



Numéro de recette : PG20072

Description : Délicieuse mousse chocolat au lait Opus avec un crémeux chocolat et un biscuit moelleux avec de la frisure croquante au chocolat

| Données de vente : | | Valeurs nutritives par 100 g : | |
|---------------------------|---------|---------------------------------------|---------|
| Conservation | 2 jours | Kilo calorie (kcal) | 384 |
| Jours de vente | 1 jour | Kilo joule (kJ) | 1609 |
| Prix de vente | | Lipides | 28.47 g |
| Unité de vente | 1 pièce | dont acides gras saturés | 15.68 g |
| | | Glucides | 21.89 g |
| | | dont sucre | 19.54 g |
| | | Protéines | 6.38 g |
| | | Sel | 0.13 g |

Composition :

Crème, jaune d'oeuf, sucre, lait entier, beurre de cacao, oeufs, grués de cacao, farine blanche, sucre inverti, lait entier en poudre, sucre de canne brut, beurre, sirop de glucose (glucose de blé), eau, amandes, farine de maïs, cacao en poudre, gélatine, fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de tournesol), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 11.03.2025

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