

Gianduja orange

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 1 plaque de 600 x 400 mm

N° RECETTE PG20283

Biscuit Chocolat avec Maracaibo 65% râpé et masse à cuire aux amandes

- 150 g blanc d'œuf frais
- 1 g blanc d'œuf en poudre
- 50 g sucre
- 360 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 350 g oeufs frais
- 100 g beurre liquide
- 30 g farine blanche type 400
- 5 g poudre à lever
- 40 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 120 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée

Battre les blancs d'œufs, les blancs d'œuf en poudre et le sucre en neige. Battre la masse amande et les œufs entiers. Fondre le beurre et incorporer dans le mélange amande. Ajouter la farine, la poudre à lever et la poudre de cacao. Incorporer la moitié de la neige et remuer délicatement. Ajouter la neige restante et la couverture râpée.

Crème Diplomate avec Gianduja M noisettes

- 500 g Crème pâtissière spéciale
- 500 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc
- 500 g crème 35% légèrement battue
- 80 g Préparation gélatinée

Mélanger la crème pâtissière chaude et le Gianduja fondu. Ajouter la préparation gélatinée. Laisser refroidir à 35°C et incorporer finalement la crème fouettée.

Crème pâtissière spéciale

- 48 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, chaude
- 40 g sucre
- 100 g lait 3.5%
- 300 g lait 3.5%

Dissoudre la poudre à crème et le sucre dans la première quantité de lait. Porter la deuxième quantité de lait à ébullition, y ajouter la poudre à crème dissoute et porter à nouveau à ébullition. Laisser refroidir immédiatement. Laisser la crème pâtissière une nuit au réfrigérateur. Monter au batteur avant utilisation.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Confit orange

- 648 g oranges (1 orange = 180g) Bio
- 140 g purée d'orange amère
- 140 g eau
- 50 g sirop de glucose DE 41-46
- 5 g pectine NH
- 300 g sucre

Laver les oranges et piquer à l'aide d'une fourchette. Cuire dans l'eau salé jusqu'à ce qu'elles soient molles. Rincer et découper des cubes de 20 x 20 mm. Si nécessaire, enlever les graines. Mélanger la pectine et le sucre. Ajouter les ingrédients restants aux oranges et porter à ébullition le tout. Peu à peu ajouter le sucre/pectine et continuer la cuisson pendant 7 minutes. Briellement mixer dans le thermomix ou cutter.

Glaçage ChocoBrillant

- 500 g Glaçage chocolat
- 50 g eau

Chauffer le ChocoBrillant avec l'eau à 40°C.

Gianduja orange

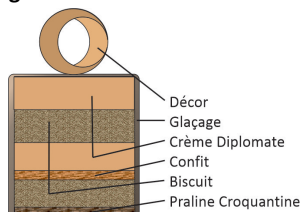
Petits Gâteaux

Glaçage chocolat

- 61 g eau
- 87 g sucre
- 87 g sirop de glucose DE 41-46
- 104 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 39 g Préparation gélatinée
- 70 g lait concentré sucré
- 52 g gelée à froid

Chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Peu à peu verser sur la couverture. Ajouter la préparation gélatinée et mixer en une émulsion. Incorporer le lait concentré et la gelée à froid et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en une masse sans bulles. Utiliser à 25°C environ.

Montage



Gianduja orange

**2410 g Biscuit Chocolat avec
Maracaibo 65% râpé et
masse à cuire aux amandes**

**400 g Praline Croquante,
Intérieur amande aux éclats
de gaufrette**

**1580 g Crème Diplomate avec
Gianduja M noisettes**

1275 g Confit orange

100 g Glaçage ChocoBrillant

Biscuit Chocolat

Verser dans des nattes Flexipan de 400 x 600 mm et cuire.

Température de cuisson: 190°C au four à sole

Temps de cuisson: 17 minutes au four à sole

Après cuisson, tourner le biscuit sur une plaque froide.

Finition

Utiliser le biscuit Xocolat de la taille d'une plaque de 600 x 400 mm: Chauffer la Praline Croquante et étaler une fine couche dans la plaque fournie préalablement de papier de cuisson. Placer un biscuit avant cristallisation de la Praline Croquante. Etaler du confit orange et la moitié de mousse gianduja et couvrir avec un deuxième biscuit. Remplir de mousse gianduja. Découper des bandes de 70 mm et glacer avec une fine couche de Glaçage chocolat. Laisser cristalliser, découper des pièces de 30 mm et garnir.

PRODUITS FELCHLIN

CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduia noisette, Bloc
CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC14	Praline Croquante, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK43	California 1:1, Masse à cuire amande
UE03	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, chaude

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

Gianduja orange

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20283

Description : Biscuit léger Grand Cru Biscuit avec une crème intense noisette & gianduja et un intérieur fruité orange

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	312
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1306
Prix de vente		Lipides	19.14 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	7.64 g
		Glucides	27.26 g
		dont sucre	23.74 g
		Protéines	6.41 g
		Sel	0.2 g

Composition :

Sucre, **oeufs**, oranges 11%, **crème**, **amandes**, **lait entier**, **blanc d'oeuf**, eau, **beurre**, **noisettes**, grués de cacao, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, orange, **farine blanche**, cacao en poudre, sirop de glucose (glucose de blé), amidon de maïs, orange amère, huile de tournesol, **lait concentré sucré**, gélatine, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), graisse de coco, gélifiant (pectine), huile de colza, **blancs d'oeuf en poudre**, sel alimentaire, **lait écrémé en poudre**, beurre concentré, émulsifiant (lécithine de tournesol), agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), arôme, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, émulsifiant (lécithine huile de colza), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène bêta), sirop glucose atomisé, **extrait de malt d'orge**, paprica, épaississants (caroube, gomme de guar), extrait de vanille Madagascar

Gianduja orange

Petits Gâteaux

État

08.04.2025

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