

Chocolat noisettes croquantes et caramel

petits gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre de 30 x 40 cm

N° RECETTE CS15241

Dacquoise noisette

- 405 g blanc d'œuf frais
- 7 g blanc d'œuf en poudre
- 150 g sucre
- 187 g noisettes brutes, moulues
- 187 g sucre glace
- 52 g farine blanche type 400

Monter les blancs d'œufs, les blancs d'œufs en poudre et le sucre en neige. Tamiser le sucre glace, les noisettes moulues et la farine et incorporer au neige.

Caramel vanille Bourbon avec praliné aux noisettes Rustica

- 250 g sucre
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 250 g crème 35%
- 200 g beurre
- 100 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

Réaliser un caramel. Déglacer avec la crème et la vanille, cuire à 108°C. Ajouter le beurre et la masse praliné, émulsifier et laisser refroidir.

Noisettes croustillantes

- 250 g sucre
- 2 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 160 g noisettes entières, torréfiées

Préparer un caramel à sec, ajouter le noisettes torréfiées. Verser sur le plan de travail. Laisser refroidir et hacher.

Glaçage chocolat Costa Rica 40% avec bâtonnets d'amandes

- 350 g Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 100 g huile de noisettes
- 125 g bâtonnets d'amandes hachées

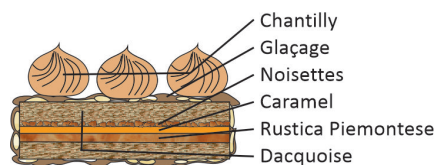
Mélanger les ingrédients et utiliser à 25°C.

Chantilly Costa Rica 40%

- 350 g crème 35% liquide
- 160 g Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Chauffer la crème liquide et préparer avec la couverture une ganache. Placer au minimum pendant 8 heures dans le réfrigérateur et fouetter légèrement.

Montage



Chocolat noisettes croquantes et caramel

- 985 g Dacquoise noisette
- 150 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

800 g Caramel vanille Bourbon avec praliné aux noisettes Rustica

410 g Noisettes croustillantes

575 g Glaçage chocolat Costa Rica 40% avec bâtonnets d'amandes

510 g Chantilly Costa Rica 40%

Dacquoise

Cuire dans un cadre silpat de 40 x 60 cm, bake.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 10 minutes

Congeler et couper en deux pour obtenir un rectangle de 30 x 40 cm.

Finition

Étaler de la Rustica Piemontese sur la moitié de dacquoise. Placer dans un cadre de 30 x 40 cm. Étaler du caramel et parsemer de noisettes hachées. Congeler. Découper en rectangles de 10 x 3 cm. Tremper dans le glaçage amandes bâtonnets. Selon désir, décorer avec des plaquettes en chocolat et la chantilly.

PRODUITS FELCHLIN

- CO28 Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

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

Chocolat noisettes croquantes et caramel

petits gâteaux



Numéro de recette : CS15241

Description : Barre croustillante au caramel et aux noisettes, recouverte d'une fine couche de chantilly au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	454
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1899
Prix de vente		Lipides	30.79 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	11.37 g
		Glucides	37.13 g
		dont sucre	35.11 g
		Protéines	6.09 g
		Sel	0.11 g

Composition :

Sucre, **crème, noisettes** 14%, **blanc d'oeuf, beurre**, sucre brut de canne, beurre de cacao, **amandes, huile de noisette, lait entier en poudre**, grué de cacao, **farine blanche, lait écrémé en poudre, blancs d'oeuf en poudre**, vanille

État 25.11.2025

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