

Xoco Crema Pralinosa

avec sMores Whip et Chocolate Chip Cookies



QUANTITÉ RECETTE 5 Bol en verres

N° RECETTE DR10469

Xoco Crema Pralinosa

- 200 g lait 3.5%
- 100 g crème 35%
- 100 g Pralinosa W, Intérieur noisette Mou
- 180 g Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 50 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter l'OSA et mélanger. Ajouter les couvertures et amener juste avant le point d'ébullition.

Xoco Crema sMores Whip

- 200 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 50 g inuline HSI
- 20 g sucre glace
- 0.5 g gomme de xanthane
- 150 g crème 35%

Tamiser le sucre en poudre et l'inuline et les mélanger avec la gomme xanthane, ajouter les blancs d'œufs, mixer avec un mixeur plongeant, ajouter la crème et mixer à nouveau, tamiser et verser dans un iSi Thermo Whip à l'aide d'un entonnoir, remplir d'une cartouche de gaz et agiter vigoureusement 25 fois, mettre au frais pendant au moins 2 heures.

Conseil :

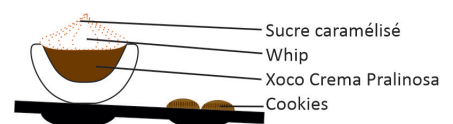
Si vous souhaitez utiliser la mousse immédiatement, vous pouvez charger deux cartouches de gaz au lieu d'une seule, mais la mousse sera plus aérée.

Pâte cookie Chocolat Chip

- 170 g beurre
- 115 g Muscovado sucre clair
- 115 g sucre
- 4 g fleur de sel
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 70 g œufs frais
- 260 g farine blanche type 400 ou Type 420
- 12 g poudre à lever
- 250 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Battre le beurre, les sucres, la fleur de sel et la vanille grattée crémeuse. Ajouter lentement les œufs, tamiser ensemble la farine et la levure chimique et les incorporer aux Chocolinis.

Montage



Xoco Crema Pralinosa

- 630 g Xoco Crema Pralinosa
- 250 g Xoco Crema sMores Whip
- 125 g Pâte cookie Chocolat Chip
- 15 g sucre de canne brut fin moulu

Xoco Crema Pralinosa

avec sMores Whip et Chocolate Chip Cookies

Mini Chocolate Chip Cookies

Portionner la pâte fraîche directement avec une petite cuillère à glace de 3 cm de Ø, env. 12.5 g, sur du papier sulfurisé et une plaque, cuire.

Température de cuisson: 160°C

Temps de cuisson: env. 9 minutes

Finition

Verser la Xoco Crema Pralinosa chaude dans des coupes en verre, secouer à nouveau vigoureusement la bouteille de s'Mores Whip avant utilisation, dresser le Whip, saupoudrer de sucre de canne brut moulu et caraméliser, décorer avec 2 Mini Chocolate Chip Cookies, servir directement chaud.

Source d'approvisionnement:

Bol en verre à double paroi

www.cash-hotel.ch, Art. Nr. 20.348.021

www.zieher.com, Art. Nr. 4956.03

PRODUITS FELCHLIN

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CR27	Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC02	Pralinosa W, Intérieur noisette Mou
PS60	Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

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

Xoco Crema Pralinosa

avec sMores Whip et Chocolate Chip Cookies



Numéro de recette : DR10469

Description : Boisson chaude au chocolat crémeuse et au praliné avec mousse d'œuf caramélisée et légère, agrémentée de cookies

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	340
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1422
Prix de vente		Lipides	23.92 g
Unité de vente	1 Bol en verre	dont acides gras saturés	13.71 g
		Glucides	23.94 g
		dont sucre	20.3 g
		Protéines	5.08 g
		Sel	0.22 g

Composition :

Lait entier, crème, sucre, grués de cacao, blancs d'œuf, noisettes, beurre de cacao, farine blanche, inuline, sucre de canne brut, beurre, graisse de coco, poudre de lait entier, œufs, beurre de karité, beurre d'illipe, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille, fleur de sel (sel marin), épaississant (xanthane), émulsifiant (E322: lécithine de soja), émulsifiant (lécithine de tournesol)

État 10.07.2025

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