

Abricot et Mousse au Chocolat au lait

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE

PG20204

Insert Gianduja amande

- 350 g Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- 60 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 35 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Mélanger la Gianduja avec la couverture tempérée et incorporer la Croquantine.

Compote abricots

- 350 g abricots frais
- 25 g sucre
- 2.5 g pectine ruban jaune
- 50 g jus de citron frais

Couper les abricots en quatre et les chauffer légèrement avec le jus de citron. Ajouter le sucre et la pectine et cuire jusqu'à obtenir une consistance de compote, laisser refroidir.

Biscuit pistache

- 160 g blanc d'œuf frais
- 6 g blanc d'œuf en poudre
- 2 g sel
- 120 g sucre
- 15 g sucre inverti
- 50 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 120 g jaune d'œuf frais
- 75 g farine blanche type 400
- 35 g fécule de maïs
- 100 g pistaches finement hachées

Monter les blancs d'œufs, les blancs en poudre, le sel et le sucre en neige. Ajouter délicatement la pâte de pistache. Ajouter les jaunes d'œufs, le mélange de farine et d'amidon de maïs et bien mélanger. Remplir des moules en silicone de 600 x 400 mm. Parsemer de pistaches finement hachées, cuire.

Température de cuisson
180°C

Temps de cuisson
8 - 10 minutes

Mousse Chocolat Opus Lait 38%

- 360 g Crème Anglaise, moins sucrée
- 500 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 450 g crème 35%
- 28 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture Opus Lait à 40 - 45°C. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Faire dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Lorsque la température de la préparation crème anglaise/couverture est à 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée.

Crème Anglaise, moins sucrée

- 250 g lait 3.5%
- 250 g crème 35%
- 100 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 25 g sucre

Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Abricot et Mousse au Chocolat au lait

Petits Gâteaux

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.

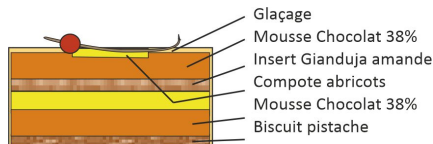
Glaçage à sprayer

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.

Montage



PRODUITS FELCHLIN

CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CP74	Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

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

Abricot et Mousse au Chocolat au lait

445 g Insert Gianduja amande

427.5 g Compote abricots

683 g Biscuit pistache

1338 g Mousse Chocolat Opus Lait 38%

1000 g Glaçage à sprayer

Insert Gianduja Amande

Étaler à 3 mm entre deux plaques de silicone, réfrigérer et couper des rectangles de 60 x 40 mm.

Finition

Remplir 20 g de Mousse Chocolat dans les moules ovales en silicone de 80 x 60 mm et de 25 mm de hauteur. Placer un rectangle de gianduja refroidi et y répartir environ 7.5 à 10 g de compote d'abricots. Encore remplir 15 g de Mousse Chocolat et placer un rectangle de biscuit.

Réfrigérer jusqu'à ce que devienne solide, puis congeler. Démouler et vaporiser de glaçage. Mélanger la compote d'abricots et le glaçage neutre et dresser dans l'approfondissement.

Abricot et Mousse au Chocolat au lait

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20204

Description : Mousse au chocolat avec couverture Opus Lait 38% Lait de terroir combinée à une compote d'abricots et à un insert croustillant au gianduja.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	446
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1865
Prix de vente		Lipides	33.92 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	18.69 g
		Glucides	27.12 g
		dont sucre	24.2 g
		Protéines	6.73 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Beurre de cacao, sucre , **crème, lait entier en poudre**, abricots, **jaune d'oeuf, blanc d'oeuf, lait entier, pistaches**, grué de cacao, **amandes, farine de froment**, jus de citron, amidon de maïs, eau, sucre inverti, **lait écrémé en poudre, blancs d'oeuf en poudre**, gélatine , huile de coco, agent gélifiant (pectine), sel alimentaire, **crème en poudre**, émulsifiant (lécithine de tournesol), huile de colza, arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, graisse butyrique, **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika), vanille

État 06.09.2023

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