

Framboise rose

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 12 Petits Gâteaux

N° RECETTE PG20257

Masse au beurre Maracaibo 65% avec noix

- 80 g beurre
- 220 g sucre
- 60 g sucre inversé
- 200 g oeufs frais
- 180 g farine blanche type 400
- 8 g café instantané
- 12 g poudre à lever
- 4 g sel
- 200 g lait 3.5%
- 50 g huile de tournesol
- 40 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 100 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpé
- 150 g noix

Battre le beurre et le sucre en mousse. Ajouter les œufs. Mélanger l'huile et le café instantané. Ajouter les ingrédients liquides petit à petit. Incorporer le reste des ingrédients secs. Mélangez pour faire une pâte.

Gelée de framboise

- 114 g purée de framboises sans sucre ajouté
- 54 g sucre
- 2 g pectine ruban jaune
- 4 g jus de citron frais

Mélanger la purée de framboise, le sucre et la pectine. Porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Mixer avant l'utilisation.

Glaçage chocolat blanc - Rosanosa

- 500 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 400 g Rosanosa, Intérieur à l'huile de rose
- 100 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 125 g bâtonnets d'amandes

Tempérer ensemble la couverture et le beurre de cacao. Fondre l'intérieur Osa à 26°C et l'ajouter. Ajouter les amandes effilées. Utiliser à 30°C.

Chantilly pistache

- 325 g crème 35%
- 90 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 30 g Préparation gélatinée
- 70 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 360 g crème 35%
- 35 g mascarpone
- 90 g Crème pâtissière cuite

Porter la première quantité crème à ébullition, incorporer la couverture et le mélange de gélatine, ajouter la pâte de pistache et incorporer la deuxième quantité de crème froide. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant et refroidir pendant la nuit. Mélanger la mascarpone et la crème vanille jusqu'à ce qu'ils soient lisses, fouetter-les avec la Chantilly jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

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.

Framboise rose

Petits Gâteaux

Crème pâtissière cuite

- 8 g Poudre à crème Vanille,
Poudre pour crème à la
vanille, Chaude
- 20 g lait 3.5%
- 60 g lait 3.5%
- 16 g sucre

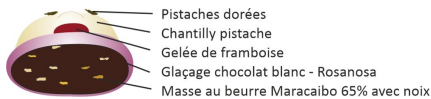
Mélanger la poudre à crème vanille avec la première quantité de lait. Porter le reste du lait et le sucre à ébullition. Ajouter la poudre dissoute, bien mélanger et porter de nouveau à ébullition. Laisser refroidir immédiatement. Réserver la crème pâtissière au réfrigérateur pendant la nuit. Lisser au batteur.

PRODUITS FELCHLIN

CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
DF19	Rosanosa, Intérieur à l'huile de rose
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
UE03	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

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

Montage



Framboise rose

**1090 g Masse au beurre Maracaibo
65% avec noix**

150 g Gelée de framboise

**360 g Glaçage chocolat blanc -
Rosanosa**

1000 g Chantilly pistache

30 g pistaches

Gelée de framboise

Verser dans des moules demi-sphères de 3 x 1.5 cm, congeler.

Masse au beurre

Verser dans un moule à coussin de 7 x 3 cm et cuire.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: 16 - 18 minutes

Congeler et démouler

Finition

Tremper les biscuits au chocolat dans le glaçage Rosanosa (il faut environ 25 g par pièce) Déposer la gelée congelée et dresser la chantilly à l'aide de la douille plate sur le plateau tournant électrique. Garnir de pistaches dorées.

Framboise rose

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20257

Description : Des saveurs très appréciées au Moyen-Orient : chocolat, pistache, framboise et rose

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	397
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1662
Prix de vente		Lipides	29.54 g
Unité de vente	1 Petits Gâteaux	dont acides gras saturés	13.63 g
		Glucides	24.71 g
		dont sucre	21.06 g
		Protéines	5.69 g
		Sel	0.38 g

Composition :

Crème, sucre, **lait entier**, **oeufs**, **farine blanche**, beurre de cacao, **noix**, framboises 4%, **pistaches 3%**, **beurre**, huile de tournesol, **lait entier en poudre**, sucre inverti, grué de cacao, **amandes**, mascarpone (**crème**, **lait**, acidifiant (acide citrique)), cacao en poudre, eau, huile de palmiste, **lait écrémé en poudre**, huile de palme durable, agent levant (poudre à lever), amidon de maïs, café, gélatine, jus de citron, sel alimentaire, concentré de betterave, agent gélifiant (pectine), arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, extrait de vanille, huile essentielle de rose, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène bêta), sirop glucose atomisé, épaississants (caroube, gomme de guar), extrait de vanille Madagascar

État 01.03.2023

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