

# Grand Cru framboise

Dessert d'été au Swiss Charm framboise



QUANTITÉ RECETTE 20 coupes Swiss Charm

N° RECETTE PA40016

## Mousse chocolat

- 600 g lait 3.5%
- 750 g Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat
- 1200 g crème 35% fouettée

Porter à ébullition le lait, verser sur le granulé à la Maracaibo, remuer en une masse lisse. Immédiatement incorporer la moitié de la crème fouettée puis, la crème restante.

## Nougatine

- 100 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 90 g Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 20 g Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
- 50 g Nougat Montélimar Nibs, Nougat aux amandes et au miel

Travailler jusqu'à onctuosité parfaite le Rustica Noble Valencia 60% et remuer avec la couverture tempérée et les substances sèches jusqu'à l'onctuosité. Etendre la nougatine en mince couche sur une feuille de papier Pergamin.

## Biscuit à roulade Grand Cru

- 190 g beurre pommade
- 90 g sucre
- 20 g fécule de maïs
- 1 g sel
- 75 g oeufs frais
- 105 g jaune d'œuf frais
- 225 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 320 g blanc d'œuf frais

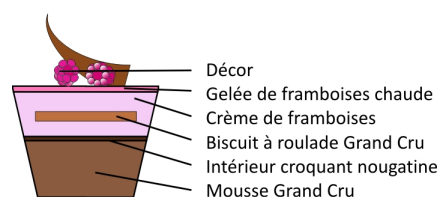
Monter à la machine le beurre, le sucre, l'amidon de maïs et le sel, ajouter peu à peu les oeufs à la masse et battre en mousse. Faire fondre la couverture Maracaibo Clasificado 65% et la mélanger doucement à la masse aux oeuf. Battre en neige onctueuse le blanc d'œuf et mélanger à la masse.

## Crème de framboise au Swiss Charm

- 150 g Swiss Charm Himbeer, Poudre pour fond framboise
- 330 g crème 35%
- 100 g purée de framboises sans sucre ajouté
- 420 g babeurre

Monter le tout à la main en procédé "all-in" durant 2 minutes environ. Continuer de travailler la crème immédiatement.

## Montage



## Grand Cru framboise

800 g Mousse chocolat

260 g Nougatine

1025 g Biscuit à roulade Grand Cru

1000 g Crème de framboise au Swiss Charm

## Finition

Verser 40 g de mousse au chocolat Grand Cru par coupe. Déposer la nougatine découpée à 4 x 4 cm, compléter de 20g de crème de framboise. Déposer le biscuit à roulade Grand Cru, congeler, napper de 30 g de crème de framboise, congeler.

Suggestion de décor individuel:

Glacer la crème de framboise avec de la gelée de framboise chaude. Garnir de plaquettes de couverture rouge, d'une voile en couverture noire, de framboises fraîches, de poudre d'argent et de bâtonnets de couverture blanche.

# Grand Cru framboise

Dessert d'été au Swiss Charm framboise

## PRODUITS FELCHLIN

CA29	Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
CS58	Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
HA02	Nougat Montélimar Nibs, Nougat aux amandes et au miel
TM77	Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat
UE51	Swiss Charm Himbeer, Poudre pour fond framboise

# Grand Cru framboise

Dessert d'été au Swiss Charm framboise



**Numéro de recette :** PA40016

**Description :** Dessert vapoureux et léger aux framboises et à la mousse chocolat

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	318
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1330
Prix de vente		Lipides	23.9 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.24 g
		Glucides	19.18 g
		dont sucre	17.5 g
		Protéines	5.28 g
		Sel	0.18 g

## Composition :

**Crème, babeurre, sucre, blancs d'oeuf**, grués de cacao, **beurre, lait entier, jaune d'oeuf**, framboises 3%, beurre de cacao, **oeufs, amandes**, glucose, amidon de maïs, sirop de glucose (maïs), gélatine alimentaire, sirop de glucose, **crème en poudre**, miel, morceaux de framboise, acidifiant acide citrique, **lait écrémé en poudre**, jus de framboise en poudre, gélifiant (carrageenane), **sirop de glucose blé**, arôme naturel, extrait colorant de fruit et de plantes, sel alimentaire, fécule de pommes de terre, **émulsifiant (lécithine de soja)**, eau, arôme de vanille naturel, vanille, vanille Madagascar

# Grand Cru framboise

Dessert d'été au Swiss Charm framboise

État

22.06.2021