

Opéra café

Petits gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 30 pièces

N° RECETTE PG20151

Biscuit Joconde

- 157 g sucre glace
- 157 g amandes blanches, moulues brute
- 42 g farine blanche type 400
- 1.9 g sel
- 210 g oeufs frais
- 140 g blanc d'œuf frais
- 21 g sucre
- 31 g beurre fondu

Monter le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et le sel avec les oeufs. Monter les blancs et le sucre, incorporer dans le 1er appareil et ajouter le beurre fondu tiède.

Crèmeux Suhum 60% au café

- 470 g crème 35%
- 120 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 60 g sucre
- 160 g Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 300 g Coffeenosa, Intérieur café

Chauffer la crème. Batre les jaunes d'oeufs et le sucre et cuire à l'anglaise à 82°C. Verser sur la couverture et l'intérieur Coffeenosa. Remuer délicatement à l'aide d'une spatule et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Crème au beurre avec café

- 150 g Coffeenosa, Intérieur café
- 400 g Crème au beurre

Fondre l'intérieur Coffeenosa à 35-40°C et ajouter à la crème au beurre montée.

Crème au beurre

- 175 g sucre
- 75 g eau
- 50 g sirop de glucose DE 41-46
- 50 g sucre
- 50 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 40 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 500 g beurre

Cuire ensemble la première quantité de sucre, l'eau et le sirop de glucose à 114° C. Fouetter la deuxième quantité de sucre avec les blancs et les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre cuit en une fois. Puis battre jusqu'à refroidissement. Batre le beurre en mousse bien aérée et mélanger avec la pâte à bombe afin d'obtenir une crème légère.

Glaçage au café

- 150 g Coffeenosa, Intérieur café
- 300 g gelée neutre

Fondre l'intérieur Coffeenosa à 32°C et mélanger avec la gelée froide. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Solution sucrée 30°Bé avec café

- 100 g espresso
- 300 g Sirop de sucre 30°Bé

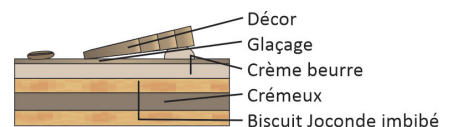
Porter le sirop de sucre et l'espresso qu'à ébullition.

Sirop de sucre 30°Bé

- 1000 g eau
- 1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

Montage



Opéra café

760 g Biscuit Joconde

1110 g Crèmeux Suhum 60% au café

550 g Crème au beurre avec café

450 g Glaçage au café

400 g Solution sucrée 30°Bé avec café

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

4 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

Opéra café

Petits gâteaux

**2 pièce Cadre Quadro blanc en
silicone, 5 mm**

**1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de
100 pièce, 350 x 350 mm**

**1 pièce Feuille Backflon,
individuelle, 365 x 365 mm**

Biscuit Joconde

Verser le biscuit Joconde dans 2 cadres en silicone Quadro de 5 mm de hauteur sur une feuille Backflon, cuire.

Température de cuisson: 260°C, tirage fermé

Temps de cuisson: 5 minutes

Après cuisson, placer immédiatement sur une plaque froide. Conserver dans le réfrigérateur.

Finition

Imbiber le biscuit Joconde avec le sirop au café. Étaler le crémeux au café dans un cadre Quadro de 15 mm d'hauteur. Placer un second biscuit Joconde et réfrigérer.

Imbiber le second biscuit Joconde avec le sirop au café et étaler de la crème beurre au café dans un cadre Quadro de 7.5 mm d'hauteur. Réfrigérer. Napper avec du glaçage au café. Découper des pièces de 3 x 10 cm. Décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CO03	Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF37	Coffeenosa, Intérieur café
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Opéra café

Petits gâteaux

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Opéra café

Petits gâteaux



Numéro de recette : PG20151

Description : Petit Gâteau mit Schokolade und Kaffee

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	4 jours	Kilo calorie (kcal)	390
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1633
Prix de vente		Lipides	26.13 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.21 g
		Glucides	33.22 g
		dont sucre	30.79 g
		Protéines	4.9 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Sucre, **crème**, gelée (sucre, eau, **sirop de glucose de blé**, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agents conservateurs (citrate de potassium sorbate de potassium), arôme), **beurre**, **oeufs**, **blanc d'oeuf**, eau, **amandes**, **jaune d'oeuf**, huile de palmiste, café 3%, **lait entier en poudre**, huile de palme, grué de cacao, huile de tournesol, sucre brut de canne, **farine blanche**, café 1% (café torréfié), **lait écrémé en poudre**, beurre de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), **émulsifiant (lécithine de soja)**, sel alimentaire, vanille

État 16.12.2024

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