

Brownie végétal au Gianduja

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 20 pièces

N° RECETTE

PG20203

Brownie végétal aux noisettes et gianduja

- 150 g Gianduja Noisette Vegan
- 200 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 145 g sucre Demerara
- 20 g sirop d'érable
- 72.5 g huile de tournesol
- 75 g boisson au soja
- 140 g farine blanche type 400
- 28 g poudre à lever
- 1 g sel marin
- 50 g noisettes brutes, entières hachées
- 50 g Gianduja Noisette Vegan en morceaux de 5mm

Faire fondre le gianduja végétal avec la couverture, ajouter le sirop d'érable et le sucre Demerara au mélange. Mélanger l'huile de tournesol, le lait de soja et le sel marin et les incorporer au mélange de chocolat. Tamiser la farine et la poudre à lever et les ajouter à la pâte avec les noisettes hachées et les morceaux de gianduja.

Gianduja Noisette Vegan

- 400 g Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- 200 g Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Mélanger la masse pralinée avec le Vegan Choc Brun tempéré pendant 1 minute.

Chantilly Vegan Gianduja aux noisettes

- 350 g Flora Plant, crème à fouetter 31%
- 170 g Gianduja Noisette Vegan

Porter à ébullition la Flora Plant et la verser sur le gianduja, puis homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeant. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures avant utilisation, puis fouetter à moitié.

Glaçage, Vegan Choc Brun 44%

- 350 g Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc
- 100 g huile de tournesol
- 125 g amandes granulées, blanches, 3 mm Ø

Chauffer le Vegan Choc Brun à 40°C et ajouter l'huile de tournesol et les amandes granulées. Bien mélanger.

Montage



Brownie végétal au Gianduja

931.5 g Brownie végétal aux noisettes et gianduja

520 g Chantilly Vegan Gianduja aux noisettes

575 g Glaçage, Vegan Choc Brun 44%

100 g Gianduja Noisette Vegan 100 g framboises fraîches

Gianduja noisette végétal

Verser dans un cadre de 300 x 300 x 7 mm. Laisser refroidir, couper en petits cubes.

Brownie

Verser dans un 2 cadres de 100 x 300 mm et cuire.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 20 minutes

Couper en morceaux de 90 x 30 mm et tremper dans le glaçage.

Finition

Battre la chantilly et la dresser sur une moitié du brownie. Décorer avec des framboises fraîches et des petits cubes de gianduja et des bâtonnets de chocolat.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CR19 | Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| DC46 | Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette |
| DF03 | Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc |

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

Brownie végétale au Gianduja

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20203

Description : Brownie végétale aux noisettes avec chantilly aux noisettes et framboises fraîches

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	487
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	2036
Prix de vente		Lipides	35.49 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.78 g
		Glucides	36.31 g
		dont sucre	26.73 g
		Protéines	4.82 g
		Sel	0.61 g

Composition :

Crème fouettée (préparation de protéines de lentilles (eau, 1,1% de protéines de lentilles), graisse de palme, huile de colza, sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires, esters de sucre d'acides gras alimentaires, acides gras alimentaires), stabilisateur (farine de graines de caroube, gomme de guar), arômes naturels, sel, colorant (carotène)), sucre, beurre de cacao, **noisettes**, huile de tournesol, sucre brut de canne, **amandes**, fèves de cacao, sucre brut de canne, **farine blanche**, framboises, sirop de riz en poudre, eau, poudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), sirop d'érable, **soja**, sel marin, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, vanille

État 11.09.2024

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

Felchlin
SWITZERLAND