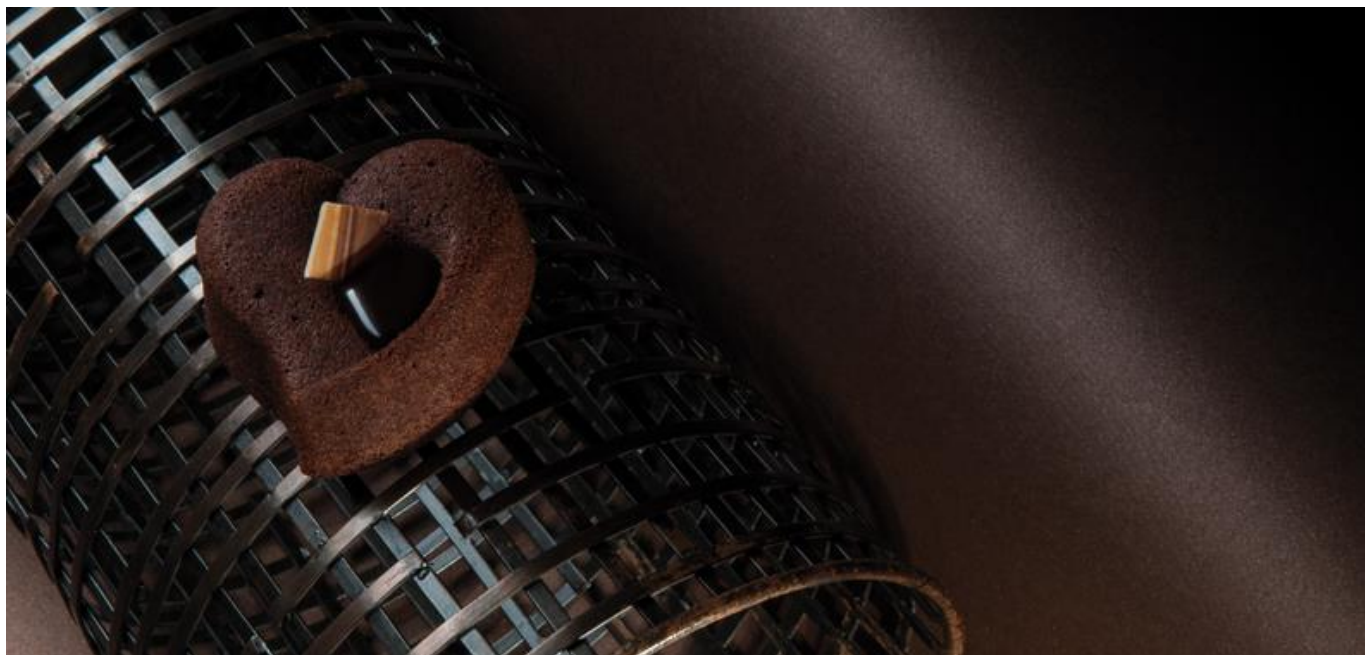


Coeur praliné au chocolat

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 16 pièces

N° RECETTE

GB60090

Masse au beurre chocolat Grenada 65%

370 g Luebeck, Massepain, Cru
140 g beurre
115 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
230 g oeufs frais
50 g sucre de canne brut fin
50 g crème 35%
35 g farine blanche type 400
25 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Monter doucement la pâte brute massepain, le beurre ramolli et la couverture. Diluer le sucre dans les oeufs et la crème, ajouter progressivement au mélange chocolaté, ne pas mousser. A la fin, incorporer la farine et la poudre de cacao tamisées.

Glaçage au chocolat

140 g Préparation gélatinée
400 g crème 35%
400 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
40 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
480 g sucre
170 g eau
60 g beurre

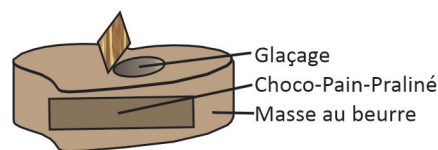
Chauffer la crème à 80°C et y diluer la préparation gélatinée. Réaliser une émulsion avec la couverture et la poudre de cacao, cuire l'eau et le sucre à 125°C et ajouter. A la fin, incorporer le beurre, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant, température de travail 28°C environ, napper les gâteaux congelés à 40°C environ.

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.

Montage



Coeur praliné au chocolat

105 g Choco-Pain-Praliné, Intérieur noisette

1015 g Masse au beurre chocolat Grenada 65%

120 g Glaçage au chocolat

Matériel promotionnel Felchlin

2 pièce Moule en silicone coeur pour 8 pièce

Cœur praliné au chocolat

Petits Gâteaux

Choco-Pain-Praliné

Dresser des lignes en Choco-Pain-Praliné sur papier à l'aide d'une douille n°12 et congeler, découper des pièces de 3.5 cm de longueur (6.5 g).

Finition

Remplir 60 g du mélange gâteau au chocolat par moule cœur en silicone, insérer un bâton de Choco-Pain-Praliné et cuire.

Température de cuisson

190°C au four classique, 160°C au four ventilé

Temps de cuisson

30 - 40 minutes environ

Décorer le cake au cœur avec du glaçage.

PRODUITS FELCHLIN

CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC64	Choco-Pain-Praliné, Intérieur noisette
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
VO39	Moule en silicone cœur pour 8 pièce

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

Coeur praliné au chocolat

Petits Gâteaux

Matériel promotionnel Felchlin



VO39 Moule en silicone coeur, pour 8 pièce

Format 65 x 60 x 30 mm

Coeur praliné au chocolat

Petits Gâteaux



Numéro de recette : GB60090

Description : Gâteau amande au chocolat moelleux avec intérieur d'un délicieux praliné aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	430
Jours de vente	3 jours	Kilo joule (kJ)	1798
Prix de vente		Lipides	30.1 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	11.96 g
		Glucides	30.15 g
		dont sucre	27.24 g
		Protéines	7.7 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Sucre, **oeufs**, **amandes**, **beurre**, **crème**, grué de cacao, eau, sucre de canne brut, **farine blanche**, **noisettes**, sirop de sucre inverti, cacao en poudre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, huile de tournesol, graisse de coco, **lait écrémé en poudre**, conservateur (sorbate de potassium), gélatine , **émulsifiant (lécithine de soja)**, beurre de karité, beurre d'illipe, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, extrait de vanille

État 28.10.2024

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