

Chocolate Soul Praline Croquantine

avec la couverture Madagascar 64%



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE

PG20038

Dacquoise noisette

- 380 g blanc d'œuf frais
- 100 g sucre
- 300 g noisettes brutes, moulues
- 300 g sucre glace

Monter les blancs d'œufs et 1/3 du sucre et puis ajouter le deuxième tiers. Avant d'obtenir en neige ajouter la dernière quantité de sucre. Mélanger les noisettes moulues et le sucre glace, délicatement incorporer dans la neige.

Crèmeux Madagascar 64%

- 150 g lait 3.5%
- 350 g crème 35% flüssig
- 120 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 60 g sucre
- 300 g Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

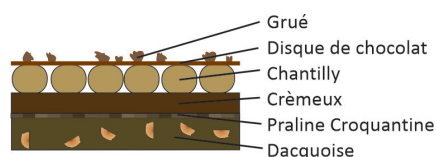
Préparer une Crème Anglaise avec la crème épaisse liquide, le jaune d'œuf et le sucre cristallisé. Ajouter la couverture à la crème anglaise et remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

Chantilly chocolat Maracaibo Criolait 38%

- 700 g crème 35% liquide
- 320 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Chauffer la crème liquide et préparer avec la couverture une ganache. Placer au minimum pendant 8 heures dans le réfrigérateur. Fouetter légèrement et placer le chantilly chocolat au lait dans un sac à dresser.

Montage



Chocolate Soul Praline Croquantine

- 1140 g *Dacquoise noisette*
- 100 g *noisettes, pelées, hachées, grillées*
- 500 g *Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo*
- 200 g *Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette*
- 100 g *Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés*
- 980 g *Crèmeux Madagascar 64%*
- 510 g *Chantilly chocolat Maracaibo Criolait 38%*

Dacquoise aux noisettes

Étaler la préparation de la dacquoise sur une feuille de Silpat et saupoudrer de noisettes grillées hachées, cuire. Température de cuisson: 200°C four à air pulsé
Temps de cuisson: env. 15 minutes
Laisser refroidir.

Finition

Tempérer la couverture et étaler une fine couche sur une feuille acetate. Parsemer de grués Ghana Cacao Nibs Qroqant. Laisser tirer et découper des rectangles de 110 x 20 mm. Poser la dacquoise dans un cadre. Recouvrir de praliné Croquantine. Etaler le crèmeux sur la dacquoise aux noisettes et congeler. Découper des rectangles de 110 x 20 mm. A l'aide d'un sac à dresser, dresser des gouttes de chantilly chocolat au lait sur la base daquoise/crèmeux. Placer au-dessus une plaquette chocolat.

PRODUITS FELCHLIN

- CA71 Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS88 Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- DC14 Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette

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

Chocolate Soul Praline Croquantine

avec la couverture Madagascar 64%



Numéro de recette : PG20038

Description : Dacquoise à la noisette, crémeux au chocolat noir et chantilly au chocolat au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	426
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1782
Prix de vente		Lipides	30.4 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.63 g
		Glucides	29.55 g
		dont sucre	27.22 g
		Protéines	6.52 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Sucre, **crème**, grué de cacao, **noisettes**, **blanc d'oeuf**, beurre de cacao, **lait entier**, **jaune d'oeuf**, **amandes**, **farine de blé**, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, huile de tournesol, **crème en poudre**, graisse de coco, huile de colza, eau, beurre concentré, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine huile de colza), vanille, **extrait de malt d'orge**, paprika

État 24.03.2025

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