

Chocoras

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 16 petits gâteaux

N° RECETTE

PG20216

Dacquoise aux amandes

- 375 g blanc d'œuf frais
- 3 g crème de tartre
- 90 g sucre
- 300 g amandes blanches, moulues
- 300 g sucre glace
- 150 g amandes grillées, grossièrement hachées

Battre les blancs d'œufs, la crème de tartre et le sucre en neige ferme. Incorporer la poudre d'amandes, le sucre glace et les amandes hachées.

Crème framboise

- 100 g purée de framboises sans sucre ajouté
- 50 g crème 35%
- 50 g lait 3.5%
- 55 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 18 g Préparation gélatinée

Réaliser une crème anglaise avec la purée de framboises, la crème, le lait et les jaunes d'œufs. Incorporer la gélatine hydratée.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Mousse au Chocolat, Costa Rica 70%

- 70 g lait 3.5%
- 45 g crème 35% liquide
- 90 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 75 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 50 g sucre
- 21 g Préparation gélatinée
- 160 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 290 g crème 35% légèrement fouettée

Faire une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Ajouter le mélange de gélatine et verser sur le chocolat fondu. Faire une meringue. Incorporer la meringue et la crème légèrement fouettée dans la base ci-dessus.

Glaçage Edelweiss

- 150 g eau
- 300 g sucre
- 300 g sirop de glucose 44/45
- 200 g lait concentré sucré
- 140 g Préparation gélatinée
- 300 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 103°C. Verser sur le lait concentré, la préparation gélatinée et la couverture Edelweiss. Ajouter le colorant. Émulsifier et réfrigérer jusqu'à utilisation.

Astuce

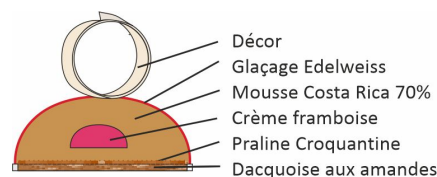
A cause de la cristallisation nécessaire de la couverture, il sera impensable de préparer le glaçage 24 heures en avance.

Préparation gélatinée

- 23 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
- 117 g eau

Hydrater la gélatine avec l'eau, mettre à chauffer à 80°C puis, utiliser rapidement ou faire subir une pasteurisation.

Montage



Chocoras

Petits Gâteaux

Chocoras

1200 g Dacquoise aux amandes

270 g Crème framboise

800 g Mousse au Chocolat, Costa Rica 70%

1400 g Glaçage Edelweiss

150 g Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette

Dacquoise amande

Étaler sur une feuille de Silpat et faire cuire.

Température de cuisson : 200°C / 392°F

Temps de cuisson : 15 - 20 minutes

Finition

Verser la crème framboise dans un moule demi-sphère Flexipan de 40 mm Ø et congeler.

Fondre le Praline Croquantine et l'étaler en fine couche sur la dacquoise amande.

Dresser le mousse chocolat foncé dans un moule demi-sphère de 80 mm Ø. Placer la crème framboise congelée. Couvrir avec une dacquoise. Congeler. Démouler et glaçer avec du glaçage et décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CO27	Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette