

# Costa Berry Crunch

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 14 petits gâteaux

N° RECETTE PG20125

### Sablée pressée

- 200 g Crumble aux amandes
- 40 g riz soufflé
- 100 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
- 8 g beurre
- 30 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 100 g Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo tempérée
- 20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Mélanger tous les ingrédients.

### Crumble aux amandes

- 75 g beurre 1 pièce
- 70 g sucre
- 4.2 g zeste de citron (1 citron = 5g)
- 80 g amandes blanches, moulues
- 70 g farine blanche type 400

Mousser le beurre et le sucre. Ajouter le zeste de citron. Incorporer les amandes moulues et la farine. Cuire.  
Température de cuisson: 150°C  
Temps de cuisson: 20 minutes

### Compote aux framboises

- 35 g sucre
- 10 g eau
- 30 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 28 g Préparation gélatinée
- 130 g framboises congelées
- 95 g framboises fraîches

Porter à ébullition l'eau et le sucre à 125°C. Ajouter la purée et chauffer à 103°C. Ajouter la préparation gélatinée, verser sur les framboises congelées et fraîches en pièces.

### Préparation gélatinée

- 4 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 24 g eau

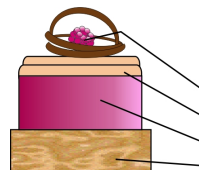
Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

### Chantilly chocolat au lait

- 350 g crème 35% liquide
- 160 g Costa Rica 40%-36h, 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 et fouetter légèrement.

### Montage



Décor  
Chantilly chocolat  
Compote aux framboises  
Pâte sablée pressée

### Costa Berry Crunch

- 495 g *Sablée pressée*
- 325 g *Compote aux framboises*
- 510 g *Chantilly chocolat au lait*

### Sablé

Presser légèrement dans un cercle de 7 cm de diamètre. Réfrigérer brièvement, démouler.

### Compote aux framboises

Verser la compote dans le moule, congeler. Peser 40 g par cercle et congeler.

### Finition

Déposer la compote de framboises sur le sablé. Dresser la crème chantilly à la Costa Rica au-dessus de la compote aux framboises. Décorer avec de la couverture.

# Costa Berry Crunch

## Petits Gâteaux

### PRODUITS FELCHLIN

CO28	Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

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

# Costa Berry Crunch

## Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20125

Description : Compote framboise fruitée à la pâte sablée pressée, garnie avec de la chantilly légère chocolat au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	379
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1587
Prix de vente		Lipides	26.45 g
Unité de vente	1 petits gâteaux	dont acides gras saturés	14.34 g
		Glucides	29.57 g
		dont sucre	20.87 g
		Protéines	4.83 g
		Sel	0.12 g

### Composition :

**Crème**, framboises 19%, sucre, beurre de cacao, **farine blanche**, sucre brut de canne, **beurre**, **amandes**, riz soufflé, **lait entier en poudre**, eau, grués de cacao, **poudre de lait écrémé**, **noisettes**, huile de coco, gélatine, huile de colza, écorce de citron, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika)

État 14.04.2025

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