

Opéra framboise

Petits gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 30 pièces

N° RECETTE PG20152

Biscuit Joconde

- 810 g sucre glace
- 810 g amandes blanches, moulues brute
- 215 g farine blanche type 400
- 10 g sel
- 1080 g oeufs frais
- 720 g blanc d'œuf frais
- 110 g sucre
- 160 g beurre fondu

Monter le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et le sel avec les oeufs. Monter les blancs et le sucre, incorporer dans le 1er appareil et ajouter le beurre fondu tiède.

Ganache framboise

- 470 g crème 35%
- 120 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 60 g sucre
- 160 g Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 300 g Frambonosa, Intérieur framboise

Chauffer la crème. Batre les jaunes d'oeufs et le sucre et cuire à l'anglaise à 82°C. Verser sur la couverture et l'intérieur Frambonosa. Remuer délicatement à l'aide d'une spatule et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Crème au beurre & framboise

- 150 g Frambonosa, Intérieur framboise
- 400 g Crème au beurre

Fondre l'intérieur Frambonosa à 35 - 40°C et ajouter à la crème au beurre montée.

Crème au beurre

- 175 g sucre
- 75 g eau
- 50 g sirop de glucose DE 41-46
- 50 g sucre
- 50 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 40 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 500 g beurre

Cuire ensemble la première quantité de sucre, l'eau et le sirop de glucose à 114° C. Fouetter la deuxième quantité de sucre avec les blancs et les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre cuit en une fois. Puis battre jusqu'à refroidissement. Batre le beurre en mousse bien aérée et mélanger avec la pâte à bombe afin d'obtenir une crème légère.

Glaçage framboise

- 150 g Frambonosa, Intérieur framboise
- 300 g gelée neutre

Fondre l'intérieur Frambonosa à 32°C et mélanger avec la gelée froide. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Solution sucrée 30°Bé avec framboise

- 300 g Sirop de sucre 30°Bé
- 100 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron

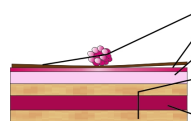
Porter à ébullition le sirop et la purée aux framboises.

Sirop de sucre 30°Bé

- 1000 g eau
- 1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

Montage



Décor
Glaçage framboise
Crème au beurre & framboises
Biscuit Joconde, imbibé au sirop de framboise
Ganache molle aux framboises

Opéra framboise

- 755 g Biscuit Joconde
- 1110 g Ganache framboise
- 550 g Crème au beurre & framboise
- 450 g Glaçage framboise
- 400 g Solution sucrée 30°Bé avec framboise

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- 3 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

Opéra framboise

Petits gâteaux

**1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm,
jaune**

**2 pièce Cadre Quadro blanc en
silicone, 5 mm**

**2 pièce Feuille Backflon,
individuelle, 365 x 365 mm**

Biscuit Joconde

Verser la masse biscuit dans deux cadres en silicone Quadro de 0.5 cm d'hauteur, cuire.

Température de cuisson: 260°C

Temps de cuisson: 5 minutes

Après cuisson, placer immédiatement sur une plaque froide. Conserver dans le réfrigérateur.

Finition

Imbiber le biscuit Joconde avec le sirop. Étaler la ganache dans un cadre Quadro de 1 cm d'hauteur. Placer un second biscuit Joconde et réfrigérer. Imbiber le second biscuit Joconde avec le sirop et étaler de la crème beurre dans un cadre Quadro de 0.75 cm d'hauteur. Réfrigérer. Napper avec du glaçage. Découper des pièces de 3 x 10 cm. Décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CO03	Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC76	Frambonosa, Intérieur framboise
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Opéra framboise

Petits gâteaux

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Opéra framboise

Petits gâteaux



Numéro de recette : PG20152

Description : Petit gâteau au chocolat et framboise

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	4 jours	Kilo calorie (kcal)	388
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1622
Prix de vente		Lipides	25.28 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.26 g
		Glucides	35.51 g
		dont sucre	30.9 g
		Protéines	4.14 g
		Sel	0.16 g

Composition :

Sucre, **crème**, gelée (sucre, eau, **sirop de glucose de blé**, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agents conservateurs (citrate de potassium sorbate de potassium), arôme), **beurre**, **oeufs**, **blanc d'oeuf**, eau, **amandes**, **jaune d'oeuf**, graisse de coco, framboises 3%, huile de tournesol, maltodextrine, grués de cacao, sucre brut de canne, **lactose**, **farine blanche**, poudre de framboise 1%, **lait entier en poudre**, beurre de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), beurre de karité, beurre d'illipe, **émulsifiant (lécithine de soja)**, concentré de betterave, sel alimentaire, arôme, vanille

État 18.03.2025

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