

# Fruit de la cabosse

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 50 pièces

N° RECETTE PG20280

### Mousse au Chocolat noir avec Sao Palme 60%

- 250 g crème 35% liquide
- 100 g sirop de glucose, Liquiss
- 250 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 250 g crème 35% geschlagen

Chauffer la première quantité de crème et le glucose et porter à ébullition. Verser sur la couverture et mélanger afin d'obtenir une ganache homogène. Fouetter la deuxième quantité de crème et incorporer à la ganache. Laisser reposer au réfrigérateur.

### Glaçage Choco Brillant foncée avec 20% de sirop

- 400 g Choco Brillant Dark Glaze, Masse à glacer
- 100 g Sirop de sucre 30°Bé

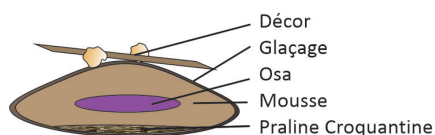
Mélanger les ingrédients et chauffer à 35 - 40°C.

### Sirop de sucre 30°Bé

- 1000 g eau
- 1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

### Montage



### Fruit de la cabosse

- 850 g Mousse au Chocolat noir avec Sao Palme 60%**
- 250 g Blueberrynosa, Intérieur myrtille**
- 200 g Praline Croquante, Intérieur amande aux éclats de gaufrette**
- 500 g Glaçage Choco Brillant foncée avec 20% de sirop**

### Matériel promotionnel Felchlin

**Moule en silicone Cabosse**

### Finition

Mouler le moule en silicone avec de la mousse chocolat. Dresser de l'intérieur Osa selon désir. Remplir de mousse chocolat et congeler.

Finir en obturant avec une couche de Choco Croquante. Glacer avec un glaçage fin et décorer selon votre envie.

### Conseil

L'intérieur Osa peut être adapté selon vos souhaits.

### PRODUITS FELCHLIN

- CR19 Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- DC14 Praline Croquante, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
- DF41 Blueberrynosa, Intérieur myrtille
- TM99 Choco Brillant Dark Glaze, Masse à glacer
- VM54 Moule en silicone Cabosse

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

# Fruit de la cabosse

Petits Gâteaux

## Matériel promotionnel Felchlin



---

**VM54 Moule en silicone Cabosse**

75 x 21 x 47 mm; pour 6 pièces

# Fruit de la cabosse

## Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20280

**Description :** Noble petit gâteau avec une base croquante de Praline Croquantine, une mousse au chocolat intense faite avec notre couverture Sao Palme et un cœur fruité d'Osa.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	435
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1819
Prix de vente		Lipides	29.24 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.54 g
		Glucides	37.72 g
		dont sucre	28.91 g
		Protéines	3.88 g
		Sel	0.09 g

### Composition :

**Crème**, sucre, **sirop de glucose (glucose de blé)**, grués de cacao, eau, sirop de glucose (glucose de blé), huile de palmiste, **amandes**, huile de palme, huile de tournesol, beurre de cacao, poudre de cacao pauvre en graisse, **farine de blé**, **poudre de lait écrémé**, **poudre de lait entier**, maltodextrine, pulpe de myrtilles en poudre, gélatine alimentaire, graisse de coco, sirop de glucose (maïs), huile de colza, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de soja), acidifiant (acide citrique), conservateurs (acide sorbique, sorbate de potassium), beurre concentré, sel alimentaire, arôme, émulsifiant (lécithine huile de colza), arôme naturel, **extrait de malt d'orge**, vanille, paprika

État 14.05.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

# Fruit de la cabosse

Petits Gâteaux

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse