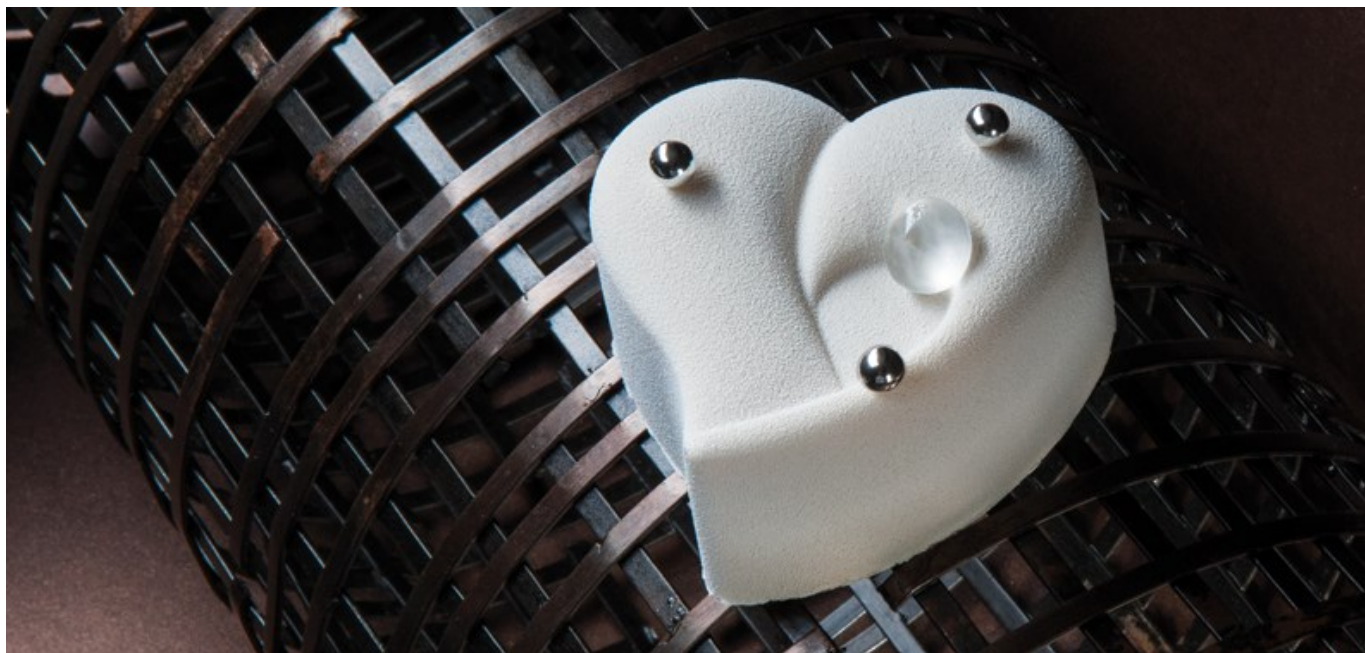


Blanc et noir

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 48 silicone coeurs

N° RECETTE PG20074

Mousse Chocolat blanc Edelweiss 36%

- 90 g lait 3.5%
- 20 g glucose atomisé 38 DE
- 70 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 200 g lait 3.5%
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 120 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 84 g Préparation gélatinée
- 480 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 480 g crème 35% fouettée

Battre le lait, le glucose en poudre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un pic. Faire cuire la deuxième quantité de lait, la gousse de vanille et la deuxième quantité de jaunes d'œufs à 84°C pour obtenir une crème anglaise. Ajouter la gélatine gonflée dans de l'eau froide et égouttée et la couverture à la crème anglaise et mélanger jusqu'à obtenir une ganache brillante, lisse et homogène. Incorporer délicatement le mélange lait et œufs battu à la ganache. A 38°C, incorporer la crème fouettée.

Conseil

Peut être conservée bien fermée au congélateur.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

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

Biscuit Chocolat sans farine au Maracaibo Chocolini 66%

- 270 g blanc d'œuf frais
- 100 g sucre
- 150 g beurre
- 40 g sucre
- 80 g œufs frais
- 85 g jaune d'œuf frais
- 180 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g tempérée

Battre la première quantité de blancs d'œufs et la première quantité de sucre en pics mous. Mélanger le reste des ingrédients pour obtenir une ganache. Chauffer à environ 40°C et incorporer délicatement à la masse de chocolat.

Crémeux Maracaibo Chocolini 66%

- 580 g Crème Anglaise Recette de base couverture foncée résistant à la coupe
- 230 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Verser la crème anglaise chaude sur la couverture, bien mélanger.

Crème Anglaise Recette de base couverture foncée résistant à la coupe

- 180 g lait 3.5%
- 180 g crème 35%
- 100 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 120 g sucre

Porter à l'ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Blanc et noir

Petits Gâteaux

Base Croquantine crunch lait à la Grenade 38%

- 100 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés
- 100 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
- 20 g huile de tournesol
- 50 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

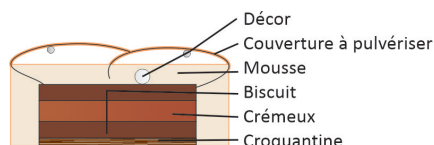
Fondre la couverture et mélanger tous les ingrédients.

Mélange à pulvériser chocolat blanc

- 150 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Fondre la couverture et le beurre de cacao à 35°C et tamiser.

Montage



Blanc et noir

- 3274 g Mousse Chocolat blanc Edelweiss 36%**
- 650 g Biscuit Chocolat sans farine au Maracaibo Chocolini 66%**
- 300 g Crémeux Maracaibo Chocolini 66%**
- 600 g Base Croquantine crunch lait à la Grenade 38%**
- 185 g Mélange à pulvériser chocolat blanc**

Felchlin Promotionsmaterial

- 6 pièce Moule en silicone coeur pour 8 pièce**
- 1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm**
- 2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm**
- 1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune**

Biscuit

Étaler la masse sur une épaisseur de 7.5 mm sur une plaque silpat et cuire dans le four préchauffé.

Température de cuisson: 170°C

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Couper deux carrés de 300 x 300 mm.

Finition

Étaler la croquantine dans des cadres de 300 x 300 x 5 mm, poser immédiatement

un biscuit. Poser un autre cadre de 7.5 mm et le remplir de crémeux, recouvrir avec le deuxième biscuit et laisser refroidir à moitié. Découper un carré de 30 x 30 mm. Verser un peu de mousse dans les moules en forme de cœur, placer le carré congelé et le remplir de mousse, congeler. Démouler et vaporiser de couverture en spray. Décorer avec des perles douces en argent et en verre.

PRODUITS FELCHLIN

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
VO39	Moule en silicone coeur pour 8 pièce

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

Blanc et noir

Petits Gâteaux

Matériel promotionnel Felchlin



VO39 Moule en silicone coeur pour 8 pièces

65 x 60 x 30 mm



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

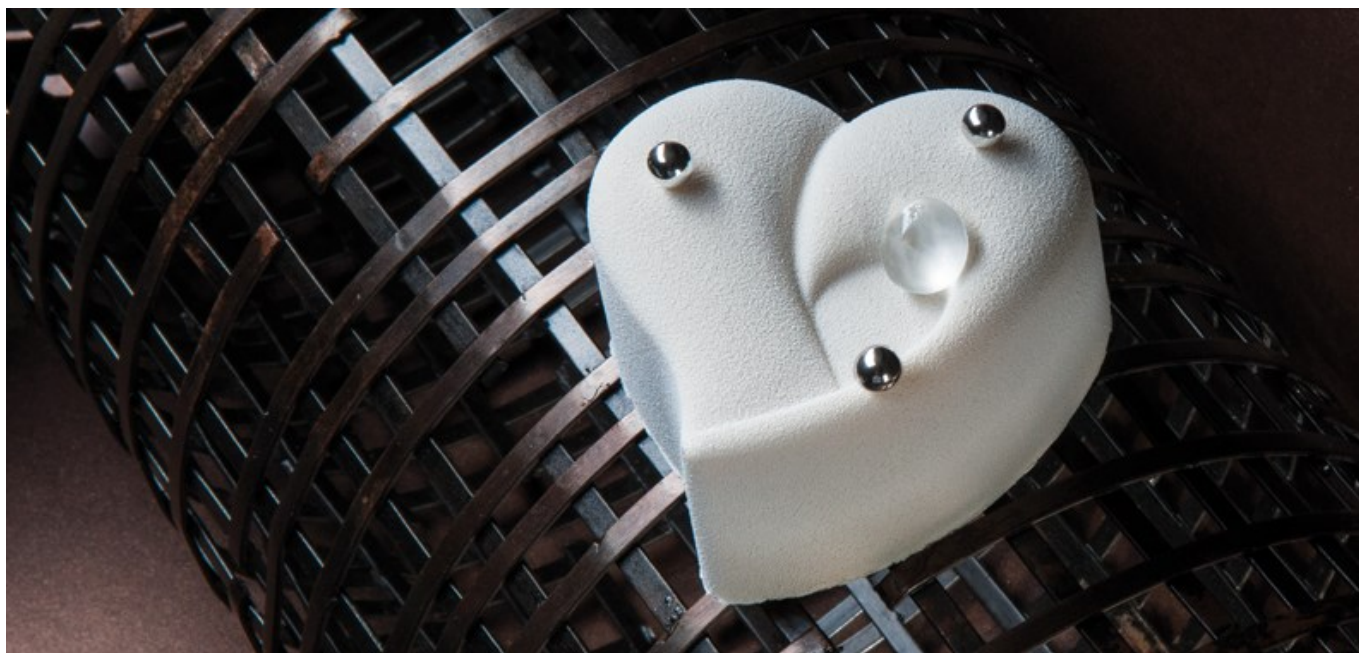
VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

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

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Blanc et noir

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20074

Description : Petits gâteaux sans farine avec un cœur de croustillant et de crème noire enrobés de mousse blanche

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	364
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1525
Prix de vente		Lipides	28.35 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	15.93 g
		Glucides	20.7 g
		dont sucre	20.41 g
		Protéines	6.32 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Crème, lait entier, sucre, jaune d'oeuf, beurre de cacao, lait entier en poudre, blanc d'oeuf, eau, grués de cacao, beurre, lait écrémé en poudre, oeufs, glucose atomisée, gélatine, vanille, émulsifiant (lécithine de soja), extrait de vanille

État 16.04.2025

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