

Kunafa résine et rose

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 40 Petits Gâteaux

N° RECETTE PG20255

Biscuit pistache

- 160 g blanc d'œuf frais
- 6 g blanc d'œuf en poudre
- 2 g sel
- 120 g sucre
- 15 g sucre inverti
- 50 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 120 g jaune d'œuf frais
- 75 g farine blanche type 400
- 35 g fécule de maïs
- 100 g pistaches finement hachées

Monter les blancs d'œufs, les blancs en poudre, le sel et le sucre en neige. Ajouter délicatement la pâte de pistache. Ajouter les jaunes d'œufs, le mélange de farine et d'amidon de maïs et bien mélanger. Remplir des moules en silicone de 600 x 400 mm. Parsemer de pistaches finement hachées, cuire.

Température de cuisson
180°C

Temps de cuisson
8 - 10 minutes

Gelée de framboise

- 170 g purée de framboises sans sucre ajouté
- 80 g sucre
- 3 g pectine ruban jaune
- 6 g jus de citron frais

Mélanger la purée de framboise, le sucre et la pectine. Porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Mixer avant l'utilisation.

Glaçage, Rosanosa

- 200 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 160 g Rosanosa, Intérieur à l'huile de rose
- 40 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Mélanger la couverture et le beurre de cacao et tempérer. Fondre l'intérieur Osa à 26°C et l'ajouter. Utiliser à 30°C.

Crème de résine Mascarponosa

- 600 g Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
- 30 g Résine
- 200 g lait 3.5%
- 5 g huile de roses essentielle 3% en alcool
- 5 g eau de fleur d'oranger

Faire mijoter le lait et la résine pendant 10 à 12 minutes, ajouter le mascarponosa tempéré au mélange lait-résine, ajouter l'eau de rose et l'eau de fleur d'oranger et battre le mélange en mousse.

Montage



Kunafa résine et rose

- 600 g pâte à kunafa
- 600 g Biscuit pistache
- 160 g Gelée de framboise
- 400 g Glaçage, Rosanosa
- 1600 g Crème de résine Mascarponosa
- 200 g beurre

Biscuit

Découper un cercle de 5 cm de Ø.

Pâte à kunafa

Mélanger la pâte avec le beurre fondu. Verser dans des cercles de 6 cm de Ø et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Température de cuisson: 180°C
Temps de cuisson: 20 - 25 minutes

Finition

Dresser la crème Mascarponosa sur le cercle de biscuits et congeler. Vaporiser les rosettes congelées avec un spray à la rose et les placer sur un cercle Kunafa. Dresser la gelée de framboise sur la rosette et décorer à volonté.

Kunafa résine et rose

Petits Gâteaux

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
DF19	Rosanosa, Intérieur à l'huile de rose
DF32	Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone

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

Kunafa résine et rose

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20255

Description : Crème de mascarpone à la résine sur un kunafa avec une touche de rose

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	444
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1860
Prix de vente		Lipides	29.87 g
Unité de vente	1 Petits Gâteaux	dont acides gras saturés	16.85 g
		Glucides	37.19 g
		dont sucre	24.17 g
		Protéines	5.51 g
		Sel	0.24 g

Composition :

Sucre, pâte à kunafa (**farine de blé**, eau, **amidon de blé**, sel, **lécithine de soja**, huile de tournesol, vinaigre), **lait entier**, huile de coco, huile de tournesol, **beurre**, **crème en poudre**, **blanc d'oeuf**, **lait écrémé en poudre**, **pistaches**, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, framboises, **farine blanche**, résine 2%, **poudre de lactosérum**, **lait entier en poudre**, huile de palmiste, amidon de maïs, beurre d'illipe, beurre de karité, huile de palme durable, sucre inverti, huile de roses essentielle 3% en alcool (alcool, huile de rose), eau de fleur d'oranger, **blancs d'oeuf en poudre**, jus de citron, concentré de betterave, arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, agent gélifiant (pectine), sel alimentaire, huile essentielle de rose, extrait de vanille

État 01.03.2023

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