

Coeur praliné au chocolat nappé

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 16 pièces

N° RECETTE GB60099

Masse au beurre chocolat Grenada 65%

- 370 g Luebeck, Massepain, Cru
- 140 g beurre
- 115 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 230 g oeufs frais
- 50 g sucre de canne brut fin
- 50 g crème 35%
- 35 g farine blanche type 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Monter doucement la pâte brute massepain, le beurre ramolli et la couverture. Diluer le sucre dans les oeufs et la crème, ajouter progressivement au mélange chocolaté, ne pas mousser. A la fin, incorporer la farine et la poudre de cacao tamisées.

Glaçage au chocolat

- 140 g Préparation gélatinée
- 400 g crème 35%
- 400 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 40 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 480 g sucre
- 170 g eau
- 60 g beurre

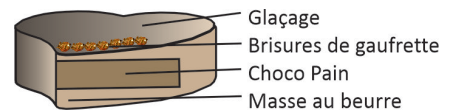
Chauffer la crème à 80°C et y diluer la préparation gélatinée. Réaliser une émulsion avec la couverture et la poudre de cacao, cuire l'eau et le sucre à 125°C et ajouter. A la fin, incorporer le beurre, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant, température de travail 28°C environ, napper les gâteaux congelés à 40°C environ.

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.

Montage



Coeur praliné au chocolat nappé

- 105 g Choco Pain, Intérieur cacao
- 1015 g Masse au beurre chocolat Grenada 65%
- 240 g Glaçage au chocolat
- 50 g Xoco flakes Grand Cru Grenada 38%, Brisures de gaufrette dragéifiées

Matériel promotionnel Felchlin

- 2 pièce Moule en silicone coeur pour 8 pièce

Coeur praliné au chocolat nappé

Petits Gâteaux

Choco Pain

Dresser des lignes en Choco Pain sur papier à l'aide d'une douille n°12 et congeler, découper des pièces de 3.5 cm de longueur (6.5 g).

Finition

Remplir 60 g du mélange gâteau au chocolat par moule coeur en silicone, insérer un bâton de Choco Pain et cuire.

Température de cuisson

190°C au four classique, 160°C au four ventilé

Temps de cuisson

30 - 40 minutes environ

Napper le gâteau au chocolat en forme de coeur avec du glaçage au chocolat, décorer avec les Xocoflakes.

PRODUITS FELCHLIN

CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC60	Choco Pain, Intérieur cacao
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
VO39	Moule en silicone coeur pour 8 pièce

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

Coeur praliné au chocolat nappé

Petits Gâteaux

Matériel promotionnel Felchlin



VO39 Moule en silicone coeur, pour 8 pièce

Format 65 x 60 x 30 mm

Coeur praliné au chocolat nappé

Petits Gâteaux



Numéro de recette : GB60099

Description : Gâteau amande au chocolat moelleux avec intérieur cacao délicieux

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	429
Jours de vente	3 jours	Kilo joule (kJ)	1796
Prix de vente		Lipides	29.73 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.66 g
		Glucides	31.43 g
		dont sucre	27.98 g
		Protéines	7.14 g
		Sel	0.1 g

Composition :

Sucre, **oeufs**, **amandes**, **beurre**, **crème**, grué de cacao, eau, sucre de canne brut, **farine blanche**, poudre de cacao, beurre de cacao, sirop de sucre inversé, huile de tournesol, cacao maigre en poudre, **lait écrémé en poudre**, graisse de coco, amidon de riz, **lait entier en poudre**, gélatine , conservateur (sorbate de potassium), **crème en poudre**, beurre de karité, beurre d'illipe, huile de colza, **émulsifiant (lécithine de soja)**, **glucose (glucose de blé)**, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, sel alimentaire, **beurre concentré**, arôme, agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiants (lécithine de tournesol), extrait de malt, paprika, vanille Madagascar

État 28.10.2024

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