

Finger cake Chocolat Noisette Caramel

avec Bâtuja Noisette Noir



QUANTITÉ RECETTE 28 pièces de 130 x 25 mm

N° RECETTE GB60324

Masse à cake Chocolat

360 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
140 g beurre mou
45 g sucre de canne brut fin
1 g sel
225 g oeufs frais
150 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo liquide
75 g farine blanche type 400
4 g poudre à lever

Chauffer légèrement la masse d'amandes et la battre avec le beurre, le sucre et le sel jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse, mais pas mousseuse. Ajouter peu à peu les œufs, la couverture et battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Tamiser la farine et la poudre à lever ensemble et les incorporer.

Finger cake Chocolat Noisette Caramel

1000 g Masse à cake Chocolat

**840 g Bâtuja Noisette Noir
168x20g Bio, Gianduja
noisette**

**140 g Caramel brûlé fleur de sel
280 g Noisettes grillées,
concassées**

Finition

Dresser 10 g de masse à cake dans des moules en silicone ou dans des moules de cuisson, placer un morceau et demi de Bâtuja, dresser 25 g de masse à cake. Saupoudrer de 10 g de noisettes grossièrement concassées et de 5 g de caramel brûlé dans le sens de la longueur et cuire.

Température de cuisson: 180°C dans le four à sole

Temps de cuisson: env. 20 minutes

Source d'approvisionnement en moules en silicone:

www.silikomart.com

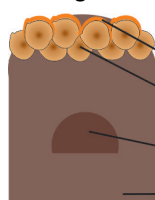
Sq078 fashion cake

PRODUITS FELCHLIN

BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja noisette
CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
KK42 Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
TM01 Caramel brûlé fleur de sel

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

Montage



Caramel brûlé
Noisettes
Bâtuja
Masse à gâteau

Felchlin
SWITZERLAND

Finger cake Chocolat Noisette Caramel

avec Bâtuja Noisette Noir



Numéro de recette : GB60324

Description : Cake au chocolat moelleux avec gianduja, noisettes et caramel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	518
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	2166
Prix de vente		Lipides	36.86 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.39 g
		Glucides	35.52 g
		dont sucre	29.18 g
		Protéines	8.03 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Noisettes 23%, grués de cacao, sucre de canne brut, sucre, **oeufs, amandes, beurre**, Caramel brûlé fleur de sel 6% (sucre, **crème, sirop de glucose (glucose de blé), beurre**, eau, fleur de sel (sel marin)), beurre de cacao, **farine blanche**, eau, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), vanille

État 09.09.2024

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