

Couronne des Rois

avec Chocolini Maracaibo 66%



QUANTITÉ RECETTE 6 pièces

N° RECETTE GB40033

Pâte à Couronne des Rois avec Chocolini

200 g lait 3.5%
200 g farine blanche type 400
2 g levure
350 g lait 3.5% à 21°C
98 g levure
140 g sucre
20 g Appenzell 7%, Mélange pour pâtisserie au miel
50 g oeufs frais
15 g fleur de sel
1000 g farine blanche type 400
125 g beurre mou
200 g Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g

Poolish

Mélanger la première quantité de lait, la farine et la levure pendant une minute. Laisser lever 2 à 3 heures à température ambiante. Ensuite, mettre au réfrigérateur pendant environ 12 heures.

Pâte

Mélanger la deuxième quantité de lait, la levure, le sucre, la masse Appenzell et les oeufs et les ajouter à la poolish. Ajouter le sel et la farine tamisée. Ajouter le beurre.

Temps de pétrissage:

4 minutes en 1ère vitesse
6 minutes en 2ème vitesse

Température finale de la pâte 24°C,
incorporer les Chocolinis à la fin et

mélanger pendant 1 min. en 1ère vitesse,
laisser reposer la pâte toute une nuit à
5°C.

Dorure

200 g oeufs liquides pasteurisés
100 g jaune d'œuf liquide
pasteurisé

Mixer les ingrédients.

Couronne des Rois

**2400 g Pâte à Couronne des Rois
avec Chocolini**

75 g Dorure

40 g amandes effilées

120 g sucre grêle

Finition

Peser des pâtons de 1200g, diviser en 30 morceaux de 40g chacun, bouler. Utiliser 9 morceaux pour chaque Couronne des Rois. Incorporer 1 roi par Couronne des Rois dans une boule de 40g. Bouler ensemble 3 morceaux de 40g pour former au centre une boule de 120g. Disposer les 6 autres boules autour, en forme de couronne.

Fermentation : env. 60 à 90 minutes
Température : 28°C, 75% d'humidité

Dorer au pinceau ou vaporiser de dorure
et parsemer avec la garniture souhaitée.

Température de cuisson : au four à sole
180°C, sans vapeur, 5 minutes tirage
fermé, puis tirage ouvert.

Temps de cuisson : env. 25 minutes

PRODUITS FELCHLIN

CR14 Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat
foncé de couverture, Rondo 0.18g
KH01 Appenzell 7%, Mélange pour
pâtisserie au miel

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

Couronne des Rois

avec Chocolini Maracaibo 66%



Numéro de recette : GB40033

Description : Produit en pâte levée avec Chocolini Grand Cru Maracaibo 66 %

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	309
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1294
Prix de vente		Lipides	9.64 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	4.96 g
		Glucides	47 g
		dont sucre	14.53 g
		Protéines	7.74 g
		Sel	0.6 g

Composition :

Farine blanche, lait entier, sucre, grués de cacao, beurre, levure de boulangerie, oeufs, amandes, jaune d'oeuf, fleur de sel (sel marin), beurre de cacao, eau, miel de fleurs, régulateur d'acidité (carbonate de sodium), acidifiant (acide citrique)

État 10.11.2025

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