

Glazed Chocolate Patisserie

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 50 pièces

N° RECETTE PG20205

Pâte brisée, Poudre de Cacao

- 260 g beurre
- 130 g sucre glace
- 1.5 g sel marin
- 135 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 440 g farine blanche type 400
- 40 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 30 g amandes blanches, moulues

Mélanger le beurre et le sucre glace pour obtenir un mélange crémeux. Dissoudre le sel dans les oeufs et peu à peu ajouter à la masse au beurre et monter ensemble. Tamiser la farine et la poudre de cacao et ajouter les amandes moulues. Ajouter au mélange précédent et remuer en masse lisse. Couvrir avec un film plastique et réserver pendant 2 heures dans le réfrigérateur.

Biscuit chocolat avec Sao Palme 75%

- 200 g blanc d'œuf frais
- 3 g blanc d'œuf en poudre
- 2.5 g sel
- 100 g sucre
- 90 g oeufs frais
- 165 g jaune d'œuf frais
- 40 g sucre
- 40 g sucre inverti
- 100 g farine blanche type 400
- 25 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 40 g beurre
- 50 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Monter les blancs d'oeufs, les blancs d'oeufs en poudre, le sel et la première quantité de sucre en neige. Battre les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, la deuxième quantité de sucre et le sucre inverti afin d'obtenir une masse de biscuit. Ajouter la farine et la poudre de cacao préalablement tamisés, le beurre et la couverture fondus. Incorporer la moitié du meringage dans la masse biscuit et puis la deuxième moitié en remuant délicatement.

Gelée de cerises

- 300 g purée de cerises noires, Boiron
- 30 g sirop de glucose 44/45
- 30 g sucre
- 42 g Préparation gélatinée

Ajoutez la gélatine ramollie à la purée de cerises et chauffer jusqu'à ce qu'elle se dissolve. Retirer du feu et incorporer le sucre et le glucose.

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.

Glazed Chocolate Patisserie

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat, Bolivia 45%

- 360 g Crème Anglaise, moins sucrée
- 510 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 450 g crème 35%
- 20 g Préparation gélatinée

Faire fondre la couverture Felchlin à 45 -50°C. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Faire dissoudre la gélatine (si requise) dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Lorsque la température de la préparation crème anglaise/couverture est à 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Incorporer progressivement le reste de la crème fouettée.

Crème Anglaise, moins sucrée

- 250 g lait 3.5%
- 250 g crème 35%
- 100 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 25 g sucre

Porter à 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.

Glaçage ChocoBrillant

- 1000 g Choco Brillant Dark Glaze, Masse à glacer
- 50 g eau

Mélanger le Choco Brillant avec de l'eau à 35 - 40°C.

1000 g Pâte Brisée, Poudre de Cacao

855.5 g Biscuit chocolat avec Sao Palme 75%

402 g Gelée de cerises

1340 g Mousse Chocolat, Bolivia 45%

1050 g Glaçage ChocoBrillant

Pâte Brisée

Étaler la pâte Brisée à 2.25 mm. Découper des cercles de 7 cm de diamètre. Laisser de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 60 minutes.

Température de cuisson : 190°C

Temps de cuisson : 15 minutes

Biscuit Chocolat

Verser dans un cadre en silicium de 600 x 400 mm, lisser.

Température de cuisson : 180°C

Temps de cuisson : 25 - 30 minutes

Finition

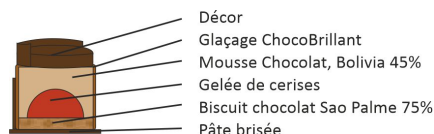
Par pièce, dresser 3 - 4 g de gelée de cerises dans les moules en silicone de 3 cm de diamètre. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit prise, puis congeler. Prendre un disque de biscuit chocolat découpé de 4 cm de diamètre et placer le biscuit dans un cercle métallique. Placer les gelées de cerises congelées sur le biscuit cuit. Dresser 40 g de mousse sur la gelée dans disque, congeler. Démouler, gicler une fine couche au pistolet avec du glaçage. Poser sur la pâte et décorer avec du chocolat.

PRODUITS FELCHLIN

CO45	Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
TM99	Choco Brillant Dark Glaze, Masse à glacer

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

Montage



Glazed Chocolate Patisserie

Glazed Chocolate Patisserie

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20205

Description : Mousse au chocolat avec Bolivia Lait de terroir 45% de couverture et un noyau de gelée de cerises.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	361
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1510
Prix de vente		Lipides	22.02 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.03 g
		Glucides	32.88 g
		dont sucre	20.38 g
		Protéines	6.18 g
		Sel	0.2 g

Composition :

Sucre, **crème**, farine blanche, sirop de glucose (glucose de blé), jaune d'oeuf, cerises 6%, **beurre**, eau, **blanc d'oeuf**, beurre de cacao, **lait entier**, grués de cacao, **poudre de lait entier**, huile de palmiste, poudre de cacao pauvre en graisse, **oeufs**, cacao en poudre, sucre inverti, huile de palme durable, gélatine, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **amandes**, sirop de glucose (maïs), huile de tournesol, **blancs d'oeuf en poudre**, sel alimentaire, acidifiant (acide citrique), sel marin, conservateurs (acide sorbique, sorbate de potassium), **émulsifiant (lécithine de soja)**, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), 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