

Cupolino chocolat

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 12 pièce de 128 g

N° RECETTE GB60130

Masse au beurre chocolat Maracaibo 88% avec Caramelito 36%

- 130 g farine blanche type 400
- 160 g sucre
- 160 g oeufs frais
- 130 g beurre
- 90 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 70 g Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Monter la farine, le sucre et les oeufs en un masse aérée. Fondre le beurre et la couverture Maracaibo 88% et ajouter au mélange aux oeufs. Incorporer la couverture hachée.

Crumble chocolat foncé Maracaibo Clasificado 65%

- 100 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
- 15 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
- 50 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
- 55 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo liquide

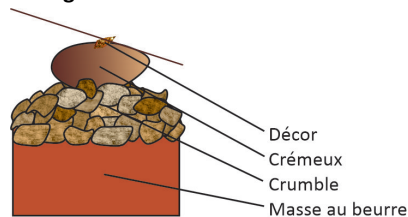
Mélanger la Croquantine, les grué Qroqant et la couverture hachée. Incorporer la couverture fondue et bien mélanger.

Crèmeux chocolat Maracaibo 65%

- 180 g crème 35%
- 35 g sirop de glucose DE 41-46
- 100 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 270 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème et le glucose. Ajouter les jaunes d'oeufs et cuire jusqu'à 85°C. Finalement ajouter la couverture. Laisser reposer une nuit.

Montage



Cupolino chocolat

740 g Masse au beurre chocolat Maracaibo 88% avec Caramelito 36%

220 g Crumble chocolat foncé Maracaibo Clasificado 65%

585 g Crèmeux chocolat Maracaibo 65%

Masse au beurre

Dresser 60 g de masse par Cupolino, cuire. Température de cuisson: 240°C chaleur de sole
Temps de cuisson: 10 minutes

Finition

Etaler le crumble en dôme sur le gâteau. Dresser une belle quenelle de crèmeux chocolat sur le dessus.

PRODUITS FELCHLIN

CA19	Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
CO38	Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CO88	Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

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

Cupolino chocolat

Petits Gâteaux



Numéro de recette : GB60130

Description : Délicieux gâteau chocolat croustillant et crémeux chocolat de Maracaibo 88%, Caramelito 36%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	453
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1898
Prix de vente		Lipides	30.53 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	17.49 g
		Glucides	36.78 g
		dont sucre	25.48 g
		Protéines	6.08 g
		Sel	0.1 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, **farine blanche**, **crème**, **oeufs**, **beurre**, **jaune d'oeuf**, beurre de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), huile de coco, **poudre de lactosérum**, beurre concentré, huile de colza, maltodextrine, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, eau, **glucose blé**, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, colorants (extrait de paprika), vanille

État 03.12.2024

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