

Coffee Caramelito

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 2 entremets de 16 cm Ø

N° RECETTE TO20100

Biscuit chocolat sans farine

- 160 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 64 g beurre non salé
- 96 g jaune d'œuf frais
- 192 g blanc d'œuf frais
- 144 g sucre
- fleur de sel 0.25 g
- 50 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées

Chauffer la Couverture et le beurre à 65°C, mélanger jusqu'à obtention d'une masse souple. Ajouter les jaunes d'œufs. Battre les blancs d'œufs, le sucre et la fleur de sel en crème, pas trop longtemps. Ajouter au mélange de chocolat. Ajouter les nibs.

Crèmeux au café et au caramel

- 6 g café instantané
- 160 g crème 35%
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 100 g sucre
- 28 g Préparation gélatinée
- 80 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 40 g crème 35% leicht geschlagen

Chauffer ensemble le café instantané, la première quantité de crème et la gousse de vanille. Faire caraméliser le sucre. Mouiller avec la crème aromatisée chaude. Ajouter les jaunes d'œufs et faire une crème anglaise. Incorporer la préparation gélatinée. Refroidir à 35°C, ajouter la crème légèrement fouettée.

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.

Crème Bavaroise avec Caramelito 36%

- 49 g Préparation gélatinée
- 480 g Crème Anglaise
- 720 g Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 675 g crème 35% montée

Incorporer la masse de gélatine à la crème anglaise. Verser sur la couverture. A 35°C, incorporer la crème fouettée.

Crème Anglaise

- 500 g lait 3.5%
- 500 g crème 35%
- 200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 100 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.

Coffee Caramelito

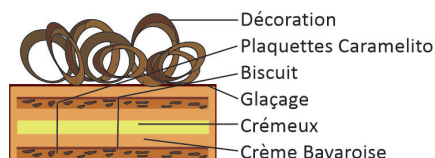
Entremets

Glaçage Caramelito 36%

- 215 g sucre
- 175 g crème 35%
- 17 g eau
- 6 g fécule de maïs
- 56 g Préparation gélatinée
- 50 g Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Faire caraméliser le sucre. Mouiller avec la crème chaude. Mélanger l'eau et la fécule de maïs et les ajouter. Porter le tout à ébullition. Incorporer la préparation gélatinée, ajouter la Couverture et bien mélanger. Poursuivre le traitement à 30 - 35°C.

Montage



Coffee Caramelito

- 755 g Biscuit chocolat sans farine**
- 415 g Crèmeux au café et au caramel**
- 640 g Crème Bavaoise avec Caramelito 36%**
- 250 g Glaçage Caramelito 36%**
- 300 g Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo**

Biscuit

Verser la masse de biscuit dans 2 des cercles de 16 cm de Ø, faire cuire. Température de cuisson: 160°C dans un four à air pulsé, 180°C dans un four à étages. Temps de cuisson: env. 8 minutes. Laisser refroidir le gâteau.

Caramelito 36%

Étaler une fine couche de couverture sur un film plastique. Découper 4 cercles de 14 cm de Ø. Poser les tranches sur couches de biscuit.

Crèmeux

Dresser dans 4 moules flexipan de 14 cm Ø, congeler.

Finition

Placer une Caramelito-biscuit dans le cercle. Remplir 1/3 du cercle avec la Crème Bavaoise. Recouvrir d'une couche de crèmeux congelée et dresser la Crème Bavaoise à l'intérieur. Poser un deuxième Caramelito-biscuit et remplir le moule de Crème Bavaoise. Glacer avec le glaçage caramel et garnir avec le décor Caramelito.

PRODUITS FELCHLIN

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés
CO38	Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CO88	Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

Coffee Caramelito

Entremets



Numéro de recette : TO20100

Description : Eponge au chocolat sans farine à base de Maracaibo 88% avec une mousse de Caramelito 36% et un crémeux au café caramel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	401
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1679
Prix de vente		Lipides	28.15 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.14 g
		Glucides	30.73 g
		dont sucre	28.61 g
		Protéines	5.26 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Sucre, **crème**, grué de cacao, **jaune d'oeuf**, **blanc d'oeuf**, beurre de cacao, eau, **beurre**, **lait entier**, **poudre de lactosérum**, beurre concentré, maltodextrine, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, gélatine, café, vanille, amidon de maïs, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, fleur de sel (sel marin)

État 25.11.2024

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