

Ellipse à la Maracaibo

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 Petits Gâteaux

N° RECETTE PG20121

Biscuit chocolat

- 231 g blanc d'œuf frais
- 156 g sucre
- 93 g oeufs frais
- 188 g jaune d'œuf frais
- 62 g sucre inversi
- 50 g farine blanche type 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 81 g amandes blanches, moulues finement
- 44 g beurre fondu

Battre en neige le blanc d'œuf et le sucre en ajoutant le sucre en trois fois. Monter les oeufs, le jaune d'œuf et le sucre inversi et ajouter à la meringue. Remuer délicatement à l'aide d'une spatule. Incorporer la farine, la poudre de cacao préalablement tamisées et les amandes moulues. Finalement, ajouter le beurre fondu et refroidir.

Mousse Maracaibo 74% sans produits laitiers

- 170 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 110 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 252 g eau
- 49 g Préparation gélatinée
- 145 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 50 g dextrose en poudre

Dissoudre les couvertures à 45°C. Verser la préparation gélatinée dans de l'eau à 20°C. Ajouter peu à peu le mélange gélatine-eau à la couverture et mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Battre les blancs d'œufs et le dextrose en neige pendant au moins 10 minutes. Incorporer délicatement la masse en neige.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

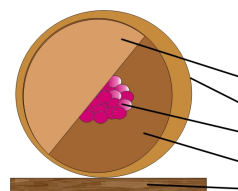
Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Crumble au chocolat

- 175 g beurre
- 200 g sucre de canne brut fin
- 150 g farine blanche type 550
- 70 g farine de maïs finem. tamisée
- 35 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 90 g amandes blanches, moulues finem. tamisées

Blanchir le beurre et le sucre de canne brut. Ajouter la farine, la farine de maïs, la poudre de cacao, les amandes moulues et la fleur de sel préalablement mélangées. Pétrir en une pâte granuleuse.

Montage



- Disque chocolat
- Biscuit chocolat
- Framboise fraîche
- Mousse chocolat
- Crumble chocolat

Ellipse à la Maracaibo

- 930 g Biscuit chocolat
- 790 g Mousse Maracaibo 74% sans produits laitiers
- 865 g Crumble au chocolat
- 200 g framboises fraîches

Ellipse à la Maracaibo

Petits Gâteaux

Biscuit

Dresser le mélange biscuit dans un cadre de 35 x 55 cm ou bien dans deux cadres plus petits (450 g par petite plaque), cuire. Température de cuisson: 170°C au four à convection; 200°C au four à sol
Temps de cuisson: 12 minutes au four à convection; 15 - 20 minutes au four à sol

Après cuisson, placer le biscuit chocolat sur une plaque froide. Découper des lamelles de biscuit de 3 x 18 cm.

Crumble

Cuire.

Température de cuisson: 145°C au four ventilé ; 165°C au four à sole
Temps de cuisson: env. 15 minutes

Finition

Tapisser avec de biscuit dans un cercle à pâtisserie de 6 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Remplir la moitié du cercle de la mousse. Placer dans le centre 2 framboises. Remplir de mousse. Congeler. Démouler et placer au-dessus le rectangle de crumble au chocolat. Décorer de deux disques en couverture.

PRODUITS FELCHLIN

CO88	Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

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

Ellipse à la Maracaibo

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20121

Description : Ellipse de Maracaibo avec cœur à la framboise recouverte de biscuit, le tout servi sur un crumble croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	325
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1358
Prix de vente		Lipides	19.01 g
Unité de vente	1 Petits Gâteaux	dont acides gras saturés	8.72 g
		Glucides	28.12 g
		dont sucre	21.33 g
		Protéines	7.38 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Blanc d'oeuf, eau, **beurre**, sucre de canne brut, **farine blanche**, sucre, framboises, **amandes**, **jaune d'oeuf**, grués de cacao, **oeufs**, farine de maïs, cacao en poudre, sucre inverti, dextrose, beurre de cacao, gélatine , régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 07.04.2025

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