

Cannelé Pâtisserie

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE PG20217

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 inversé
- 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 inversé 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.

Mousse Chocolat Lait Caramelito 36% avec Crème Anglaise

- 360 g Crème Anglaise, moins sucrée
- 300 g Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 15 g Préparation gélatinée
- 380 g crème 35%

Faire fondre le Couverture à 40 - 45°C. Chauffer légèrement la crème anglaise, y ajouter la gélatine pour qu'elle se dissolve et former une ganache avec le Couverture. Travailler à 35 - 40°C et incorporer délicatement la crème légèrement fouettée.

Crème Anglaise, moins sucrée

- 500 g lait 3.5%
- 500 g crème 35%
- 200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 50 g sucre

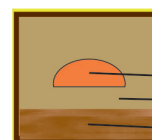
Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'oeufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

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.

Montage



- Couleur cuivrée
- Couverture
- Caramel à la fleur de sel
- Mousse
- Biscuit

Cannelé Pâtisserie

855.5 g Biscuit chocolat avec Sao Palme 75%

1055 g Mousse Chocolat Lait Caramelito 36% avec Crème Anglaise

**100 g Caramel brûlé fleur de sel
300 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**

Biscuit chocolat

Étaler dans une natte silicone de 60 x 40 cm et cuire.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 25 minutes

Caramel brûlé fleur de sel

Chauffer doucement jusqu'à obtention d'une consistance tartinable.

Cannelé Pâtisserie

Petits Gâteaux

Finition

Remplir des moules en silicone de 5.5 cm de Ø avec de la couverture. Enlever le surplus. Dresser 20 g de Mousse, réfrigérer et jusqu'à ce qu'elle soit cristalliser. Placer 3 g de caramel brûlé ramolli, puis environ 15 g de mousse. Déposer les tranches découpées du biscuit. Verser 15 g supplémentaires de mousse et lisser. Laisser refroidir et congeler. Démouler et sprayer de couleur cuivrée.

PRODUITS FELCHLIN

CO38	Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CO45	Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

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

Cannelé Pâtisserie

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20217

Description : Mousse au chocolat avec Caramelito 36% de couverture, biscuit au chocolat avec Sao Palme 75%, caramel brûlé avec fleur de sel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	369
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1544
Prix de vente		Lipides	25.97 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.61 g
		Glucides	24.89 g
		dont sucre	21.32 g
		Protéines	6.25 g
		Sel	0.23 g

Composition :

Crème, sucre, grué de cacao, **jaune d'oeuf**, **blanc d'oeuf**, **lait entier**, beurre de cacao, **farine blanche**, **oeufs**, **beurre**, sucre inverti, **crème**, cacao en poudre, **poudre de lactosérum**, beurre concentré, maltodextrine, eau, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, **blancs d'oeuf en poudre**, sel alimentaire, gélatine, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, fleur de sel (sel marin)

État 02.09.2024

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