

# Glacé mariage chocolat

Dessert d'été



QUANTITÉ RECETTE 20 coupes à glace

N° RECETTE DE10006

## Sorbet mousse Maracaibo

- 800 g eau
- 235 g sucre
- 100 g sirop de glucose 44/45
- 50 g dextrose en poudre
- 8 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
- 450 g Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat
- 50 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Cuire ensemble l'eau, le sucre, le glucose et la dextrose. Ajouter la gélatine et la mousse Maracaibo 50% granulé, 16° Beaumé. À 15°C environ, ajouter le blanc d'œuf légèrement monté et congeler.

## Biscuit à roulade Grand Cru

- 190 g beurre pommade
- 90 g sucre
- 20 g féculé de maïs
- 1 g sel
- 75 g oeufs frais
- 105 g jaune d'œuf frais
- 225 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 320 g blanc d'œuf frais

Monter à la machine le beurre, le sucre, l'amidon de maïs et le sel, ajouter peu à peu les oeufs à la masse et battre en mousse. Faire fondre la couverture Maracaibo Clasificado 65% et la mélanger doucement à la masse aux oeuf. Battre en neige onctueuse le blanc d'œuf et mélanger à la masse.

## Miroir d'agrumes

- 150 g cocktail d'agrumes avec 10% sucre inverti, Boiron
- 40 g sucre inverti
- 35 g dextrose en poudre
- 2 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)

Porter à ébullition un tiers de la purée avec les sortes de sucre, incorporer le reste de la purée. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, bien essorer et incorporer à la purée

## Crème glacée au chocolat blanc

- 250 g lait 3.5%
- 80 g sucre
- 75 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 370 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 50 g crème 35%
- 50 g Crème de Cacao 24%vol.
- 25 g Cointreau 40%vol.

Cuire le lait, battre le sucre et le jaune d'œuf et mélanger au lait chaud, chauffer à 84°C. Mélanger la couverture au liquide cuit, incorporer la crème, la Crème de Cacao et le Cointreau à 60°C environ. Refroidir immédiatement à 4°C. Laisser reposer 4 heures environ, congeler à la machine à glace.

## Montage



## Glacé mariage chocolat

- 1740 g Sorbet mousse Maracaibo
- 1026 g Biscuit à roulade Grand Cru
- 227 g Miroir d'agrumes
- 480 g Crème glacée au chocolat blanc

# Glacé mariage chocolat

## Dessert d'été

### Biscuit Roulade

Verser le biscuit dans des cadres de H 0.5cm ou l'étendre en épaisseur souhaitée sur une natte de Silpat, cuire.

Température de cuisson: 220°C environ

Temps de cuisson: 15-20 minutes environ

### Finition

Découper le biscuit en carrés de 4 x 4cm.

Verser 40g de sorbet chocolat par coupe, découper le biscuit au chocolat en carrés de 4 x 4cm et les déposer. Congeler.

Verser 10g de miroir d'agrumes autour du biscuit, congeler. Compléter avec 45g de crème glacée au chocolat blanc. Garnir les coupes de chips d'orange, décorer d'un filet de couverture blanche, de bâtonnets de couverture noire, d'une tranche d'orange glacée et de feuille d'or.

#### PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
TM77	Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

# Glacé mariage chocolat

Dessert d'été



Numéro de recette : DE10006

Description : Gobelet de glace fine au sorbet chocolat, glace au chocolat blanc et gelée d'agrumes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	10 jours	Kilo calorie (kcal)	289
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	1212
Prix de vente		Lipides	16.81 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.66 g
		Glucides	27.98 g
		dont sucre	26.48 g
		Protéines	4.05 g
		Sel	0.16 g

## Composition :

Eau, sucre, **blancs d'oeuf**, grué de cacao, **beurre**, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, **lait entier**, agrumes confits 4% (orange, citron, pamplemousse), **sirop de glucose (glucose de blé)**, dextrose, **oeufs**, Invertzucker, **lait entier en poudre**, **crème**, liqueur de cacao, sirop de glucose (maïs), amidon de maïs, **lait écrémé en poudre**, Cointreau, gélatine, Cointreau-Konzentrat, gélifiant (carragheenane), sel alimentaire, **émulsifiant (lécithine de soja)**, Bergamottearoma natürlich, vanille Madagascar, extrait de vanille, vanille

État

22.06.2021

**Felchlin**  
SWITZERLAND