

Choux Piemontese Maracaibo

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE	15	pièces	N° RECETTE	PG20129
------------------	----	--------	------------	---------

Pâte à choux

- 160 g lait 3.5%
- 160 g eau
- 160 g beurre
- 4 g sel
- 6 g sucre
- 160 g farine blanche type 400
- 280 g oeufs frais

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et incorporer la farine. Travailler en une pâte sèche, dessécher 2 - 3 minutes à forte chaleur, jusqu'à ce que la masse se détache du bord de la casserole. Placer la masse cuite dans la machine, remuer à 1ère vitesse en ajoutant peu à peu les oeufs préalablement conservés à température ambiante. Travailler en une pâte lisse et brillante.

Croustillant

- 100 g beurre
- 125 g sucre
- 125 g farine blanche type 400
- 2 g sel
- 2 g colorant alimentaire rouge, liquid poudre, QS

Blanchir le beurre et le sucre. Incorporer reste des ingrédients.

Fond croquant aux oranges

- 220 g Choco Croquantine, Intérieur cacao aux éclats de gaufrette
- 60 g Crumble au chocolat avec amandes et Fleur de Sel
- 25 g riz soufflé
- 2 g sel
- 15 g orangeat 3x3mm
- 20 g Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
- 55 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 25 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Mélanger tous les ingrédients.

Crumble au chocolat avec amandes et Fleur de Sel

- 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
- 2 g fleur de sel

Mousser 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. Mélanger jusqu'à obtenir un crumble.

Crème diplomate Piemontese

- 300 g Crème pâtissière
- 150 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 12 g Préparation gélatinée
- 30 g beurre
- 120 g crème 35% légèrem. fouettée

Mélanger la crème pâtissière avec le Rustica Noble Piemontese 60%, la préparation gélatinée et le beurre. Réfrigérer. Remuer la crème pâtissière froide et incorporer la crème légèrement fouettée.

Choux Piemontese Maracaibo

Petits Gâteaux

Crème pâtissière

- 1500 g lait 3.5%
- 450 g crème 35%
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 300 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 315 g sucre
- 125 g fécule de maïs

Porter à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la fécule de maïs. Mélanger avec la moitié du liquide chaud et cuire tous les ingrédients ensemble. Couvrir et laisser refroidir au congélateur ou utiliser immédiatement.

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.

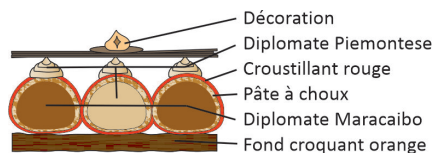
Crème diplomate avec Maracaibo

Chocolini 66%

- 250 g Crème pâtissière
- 85 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- 185 g crème 35%

Ajouter la couverture direct dans la crème pâtissière chaude, bien mélanger, laisser refroidir et ajouter la crème fouettée.

Montage



Choux Piemontese Maracaibo

930 g Pâte à choux *Mélanger tous les ingrédients et étaler dans un cadre de 5 mm de hauteur recouvert du film plastique. Laisser cristalliser. Découper des pièces 3,5 x 11 cm.*

350 g Croustillant

420 g Fond croquant aux oranges

610 g Crème diplomate Piemontese

520 g Crème diplomate avec Maracaibo Chocolini 66%

Matériel promotionnel Felchlin

- 2 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm**
- 2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm**
- 1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm**

Crumble au beurre

Répartir sur une plaque, cuire.

Température de cuisson

- 145°C au four à air pulsé
- 165°C au four à sole

Temps de cuisson

env. 15 - 20 minutes

Pâte à choux

Dresser 3 profiteroles très proche l'une de l'autre. Parsemer de crumble au chocolat au-dessus et cuire.

Température de cuisson: 150°C

Temps de cuisson: 15 minute au tirage fermé, 10 minutes au tirage ouvert

Fond croquant

Étaler le mélange du fond croquant aux oranges dans un cadre de 5 mm préalablement couvert d'un film plastique. Laisser cristalliser. Découper des pièces de 3.5 x 11 cm.

Finition

Abaissier la masse croustillante à 5 mm, congeler. Découper des pièces de 4 x 11 cm et placer au-dessus les choux avant cuisson.

Remplir alternativement les profitrolles avec de la crème Diplomate à la Maracaibo et à la Piemontese. Placer sur le fond croustillant à l'orange. Dresser des rosettes à la crème Diplomate Piemontese. Garnir de couverture et de noisettes.

PRODUITS FELCHLIN

CA29	Maracaibo Nibs Qroquant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
DK21	Choco Croquantine, Intérieur cacao aux éclats de gaufrette
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Choux Piemontese Maracaibo

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20129

Description : Pâte à choux avec un nappage croustillant avec la crème Diplomat faite avec notre couverture noire Grand Cru Maracaibo 66%. Les choux sont posés sur une base croustillante à l'orange réalisée avec notre crème Praline Croquantine aux amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	351
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1467
Prix de vente		Lipides	24.58 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.94 g
		Glucides	26.68 g
		dont sucre	15.99 g
		Protéines	4.95 g
		Sel	0.38 g

Composition :

Lait entier, crème, sucre, farine blanche, beurre, oeufs, eau, grués de cacao, noisettes, jaune d'oeuf, beurre de cacao, huile de tournesol, graisse de coco, amidon de maïs, riz soufflé, poudre de cacao, sucre de canne brut, lait écrémé en poudre, sel alimentaire, amandes, farine de maïs, sirop de glucose de froment, écorce d'orange, beurre de karité, beurre d'illipe, colorant alimentaire rouge, liquid (eau, agent de support (propylène glycol), colorant (rouge rubis)), sirop de glucose blé, huile de colza, gélatine, vanille, beurre concentré geschmolzen, arôme, fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de soja), extrait de malte, paprika, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

État

08.04.2025

Choux Piemontese Maracaibo

Petits Gâteaux

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