

Pistache Cream Cheese

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 24 Petits Gâteaux

N° RECETTE PG20025

Financier à la pistache

180 g Luebeck, Maspain, Cru
180 g beurre mou
70 g sucre
40 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
260 g blanc d'œuf frais
50 g orangeat 6x6mm
90 g farine blanche type 400

Bien mélanger la pâte de pâte d'amandes de Luebeck, le beurre mou et le sucre cristallisé. Ajouter lentement le Pistacia Vera, le blanc d'œuf, les cubes d'orange confite et la farine à pâtisserie.

Glaçage au chocolat blanc avec lait condensé

30 g eau
60 g sucre
60 g sirop de glucose 44/45
40 g lait concentré sans sucre
28 g Préparation gélatinée
60 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Verser sur le lait concentré et la préparation gélatinée. Émulsifier. Réfrigérer jusqu'à utilisation.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre
600 g eau

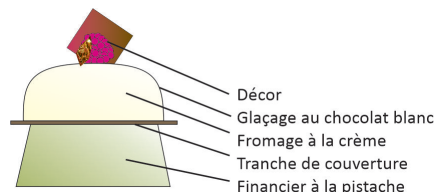
Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Fromage à la crème

180 g crème 35% liquide
100 g sucre
100 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
8 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
360 g Philadelphia fromage à la crème
20 g beurre mou

Porter la crème et le sucre à ébullition. Ajouter les jaunes d'œufs et porter à nouveau à ébullition à 86°C pour obtenir une crème anglaise. Ajouter les feuilles de gélatine dissoutes et laisser refroidir. Incorporer lentement le fromage frais Philadelphia et mélanger délicatement. Ajouter le beurre ramolli.

Montage



Pistache Cream Cheese

870 g Financier à la pistache

278 g Glaçage au chocolat blanc avec lait condensé

768 g Fromage à la crème

180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture, Rondo

200 g framboises fraîches

Financier à la pistache

Verser dans des moules Flexipan de 4 cm Ø individuels et cuire au four préchauffé.

Température de cuisson : 180°C
Temps de cuisson : 15 - 20 minutes

Laisser refroidir et démouler.

Crème, fromage à la crème

Remplir les moules Flexipan en forme de dôme de 4 cm Ø avec la masse de fromage frais et de framboises et y placer une demi-framboise fraîche, congeler. Démouler et glacer avec du glaçage au chocolat blanc.

Finition

Étaler une fine couche de chocolat de couverture Maracaibo Clasificado 65% sur un film plastique et couper en fines tranches. Disposer le financier à la pistache sur une tranche de chocolat, poser une deuxième tranche de chocolat et recouvrir avec le fromage glacé à la crème et aux framboises. Décorer avec des feuilles d'or et des framboises fraîches.

Pistache Cream Cheese

Petits Gâteaux

PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
KK05	Luebeck, Masepain, Cru

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

Pistache Cream Cheese

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20025

Description : Flan de fromage frais farci aux framboises sur financier à la pistache

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	334
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1398
Prix de vente		Lipides	22.38 g
Unité de vente	1 petits gâteaux	dont acides gras saturés	11.62 g
		Glucides	25.93 g
		dont sucre	21.4 g
		Protéines	5.92 g
		Sel	0.2 g

Composition :

Sucre, fromage frais 16% (**lait entier, crème**, produits laitiers (à base de lait), sel, épaississant, acidifiants), **blanc d'oeuf, beurre**, framboises 9%, **crème, jaune d'oeuf**, grué de cacao, **amandes, farine blanche**, eau, **sirop de glucose (glucose de blé)**, beurre de cacao, **lait concentré, pistaches 2%**, sirop de sucre inverti, **sirop de glucose de froment**, gélatine, écorce d'orange, **lait entier en poudre, lait écrémé en poudre**, conservateur (sorbate de potassium), arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, extrait de vanille

État 08.11.2022

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