

Tablette chocolat Tiramisu

en moule tablette Cuadrado Rotondo



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 150 g

N° RECETTE CS15540

Caramel au café

650 g espresso
50 g sucre
5 g pectine ruban jaune
190 g sucre
200 g sirop de glucose DE 41-46
5 g fleur de sel
400 g Caramel brûlé fleur de sel

Réduire l'espresso frais à 50 % de son poids, mélanger la première quantité de sucre et la pectine, verser en pluie et porter à ébullition. Ajouter le sirop de glucose, la deuxième quantité de sucre et la fleur de sel, puis cuire à 103°C. Incorporer le caramel brûlé et cuire à 105°C, verser dans une poche à dresser et laisser refroidir à température ambiante.

Pâte sablée Breton

300 g beurre
160 g sucre glace
120 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
400 g farine blanche type 420
15 g poudre à lever
5 g fleur de sel

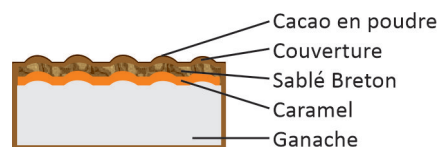
Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et blanche, ajouter lentement les jaunes d'œufs. Tamiser la farine et la poudre à lever, les incorporer rapidement à la pâte avec la fleur de sel, puis réserver au frais.

Ganache blanche Edelweiss 36% avec Mascarpone

140 g crème 35%
60 g sirop de glucose DE 41-46
35 g sucre inverti
28 g sorbitol liquide
2 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
200 g mascarpone
530 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
5 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé Magic Temper

Porter à ébullition la crème, le sirop de glucose, le sucre inverti, le sorbitol et la vanille grattée. Ajouter la mascarpone et porter à nouveau à ébullition. Tempérer à 34 °C, réaliser une émulsion avec la couverture tempérée et un mixeur plongeant. Puis ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Montage



Tablette chocolat Tiramisu

300 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
75 g Caramel au café

Tablette chocolat Tiramisu

en moule tablette Cuadrado Rotondo

100 g Pâte sablée Breton

750 g Ganache blanche Edelweiss

36% avec Mascarpone

300 g Maracaibo Clasificado 65%,

Chocolat foncé de

couverture, Rondo

20 g Cacao powder 20-22%,

cacao en poudre

Moulage

Mouler avec la couverture (env. 30 g par tablette) tempéré et laisser cristalliser à 5°C env. 15 - 20 minutes.

Sablée Breton

Étaler la pâte froide sur 10 mm, la laisser légèrement refroidir, la passer au tamis grossier ou l'étaler sur 5 mm, découper des cubes de 0.75 x 0.75 cm à l'aide d'une guillotine et les congeler brièvement.

Répartir les streusels ou les cubes sur une plaque de cuisson, cuire au four.

Température de cuisson: 160°C, four à air pulsé

Temps de cuisson: env. 12 minutes

Après la cuisson, séparer les morceaux encore chauds.

Finition

Saupoudrer 10 g de streusel sablé dans les creux. Dresser 7.5 g de caramel sur le streusel et 75 g de ganache. Laisser cristalliser env. 20 à 30 min à 5°C avant de les démouler avec précaution. Faire fondre légèrement la surface à l'aide d'un sèche-cheveux chaud, saupoudrer de cacao en poudre, laisser reposer toute la nuit et dépoudrer à l'aide d'un pinceau fin.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, 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

Tablette chocolat Tiramisu

en moule tablette Cuadrado Rotondo



Numéro de recette : CS15540

Description : Tablette chocolat avec sablé croquant et caramel au café raffiné sur une ganache Edelweiss enrobée d'une couverture noire très fine

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	507
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2121
Prix de vente		Lipides	36.09 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	22.03 g
		Glucides	36.66 g
		dont sucre	32.04 g
		Protéines	5.38 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, mascarpone (**crème, lait**, acidifiant (acide citrique)), **crème, lait entier en poudre**, sirop de glucose (glucose de blé), **farine blanche**, café, **beurre, lait écrémé en poudre**, sucre inverti, humectant (sorbitol), cacao en poudre, **jaune d'oeuf, crème, sirop de glucose (glucose de blé)**, vanille, poudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), fleur de sel (sel marin), **émulsifiant (lécithine de soja)**, agent gélifiant (pectine), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), eau, extrait de vanille

État 09.12.2025

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

Felchlin
SWITZERLAND