

Chocolate Soul

avec Maracaibo Couverture



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE

PG20015

Dacquoise noisette

- 380 g blanc d'œuf frais
- 100 g sucre
- 300 g noisettes brutes, moulues
- 300 g sucre glace

Monter les blancs d'œufs et 1/3 du sucre et puis ajouter le deuxième tiers. Avant d'obtenir en neige ajouter la dernière quantité de sucre. Mélanger les noisettes moulues et le sucre glace, délicatement incorporer dans la neige.

Crèmeux

- 350 g crème 35% flüssig
- 90 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 45 g sucre
- 170 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

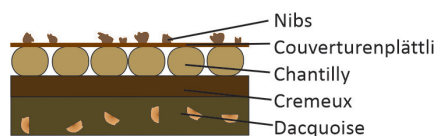
Préparer une Crème Anglaise avec la crème épaisse liquide, le jaune d'œuf et le sucre cristallisé. Ajouter la couverture à la crème anglaise et remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

Chantilly chocolat Maracaibo Criolait 38%

- 700 g crème 35% liquide
- 320 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Chauffer la crème liquide et préparer avec la couverture une ganache. Placer au minimum pendant 8 heures dans le réfrigérateur. Fouetter légèrement et placer le chantilly chocolat au lait dans un sac à dresser.

Montage



Chocolate Soul

- 1140 g **Dacquoise noisette**
- 655 g **Crèmeux**
- 510 g **Chantilly chocolat Maracaibo Criolait 38%**
- 500 g **Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g**
- 100 g **noisettes, pelées, hachées, grillées**
- 100 g **Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé**

Dacquoise aux noisettes

Étaler la préparation de la dacquoise sur une feuille de Silpat et saupoudrer de noisettes grillées hachées, cuire. Température de cuisson: 200°C four à air pulsé
Temps de cuisson: env. 15 minutes
Laisser refroidir.

Finition

Tempérer la couverture et étaler une fine couche sur une feuille acetate. Parsemer de grué Ghana Cacao Nibs Qroqant. Laisser tirer et découper des rectangles de 110 x 20 mm. Poser la dacquoise dans un cadre. Etaler le crèmeux sur la dacquoise aux noisettes et congeler. Découper des rectangles de 110 x 20 mm. A l'aide d'un sac à dresser, dresser des gouttes de chantilly chocolat au lait sur la base daquoise/crèmeux. Placer au-dessus une plaquette chocolat.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CA19 | Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé |
| CR14 | Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g |
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |

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

Chocolate Soul

avec Maracaibo Couverture



Numéro de recette : PG20015

Description : Dacquoise à la noisette, crémeux au chocolat noir et chantilly au chocolat au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	419
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1753
Prix de vente		Lipides	29.36 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13 g
		Glucides	29.89 g
		dont sucre	27.81 g
		Protéines	6.66 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Sucre, **crème**, grué de cacao, **noisettes**, **blanc d'oeuf**, **jaune d'oeuf**, beurre de cacao, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **glucose blé**, **crème en poudre**, eau, émulsifiant (**lécithine de soja**), vanille

État 24.03.2025

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