

Mousse blanche au café arabis

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 Petits Gâteaux

N° RECETTE PG20254

Masse de dattes

- 210 g dattes Majdoul
- 4 g café instantané
- 8.5 g Bicarbonate de soude
- 180 g eau
- 200 g sucre de canne brut fin
- 200 g beurre
- 100 g oeufs frais
- 225 g farine blanche type 400
- 10 g poudre à lever

Porter à ébullition l'eau et le café instantané, ajouter le bicarbonate de soude et les dattes, laisser reposer pendant 1 heure. Battre le beurre avec le sucre, ajouter lentement les œufs et incorporer le mélange de dattes. Tamiser la farine et la levure chimique et les incorporer au mélange de beurre et de dattes.

Croquantine crunch

- 300 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 150 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Mélanger la croquantine avec la couverture tempérée.

Crèmeux au chocolat au lait

- 110 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 4 g Préparation gélatinée
- 200 g Crème Anglaise pour crèmeux

Faire fondre la couverture, puis ajouter la crème anglaise chaude et la masse de gélatine. Bien mélanger jusqu'à ce que tout soit dissous. Conserver au réfrigérateur ou utiliser directement.

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.

Crème Anglaise pour crèmeux

- 500 g lait 3.5%
- 500 g crème 35%
- 200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 25 g sucre
- 50 g sirop de glucose 44/45

Porter le lait, la crème et le glucose à ébullition et verser lentement sur le mélange œuf/sucre. Remuer continuellement et cuire doucement jusqu'à 82 - 84°C. Passer à travers un tamis. Refroidir et utiliser entre 20 et 25°C.

Mousse blanche au café arabic

Petits Gâteaux

Mousse blanche avec café

- 360 g Crème Anglaise au café, moins sucrée
- 500 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 450 g crème 35%
- 60 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 28 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture blanche avec le beurre de cacao à 40 - 45°C. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Faire dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Lorsque la température de la préparation crème anglaise/couverture est à 40°C, ajoutez un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée.

Crème Anglaise au café, moins sucrée

- 150 g lait 3.5%
- 150 g crème 35%
- 18 g grains de café torréfiés Arabe Café
- 60 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 15 g sucre

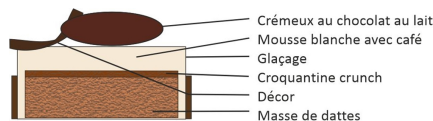
Porter à ébullition le lait et la crème, ajouter le café. Laisser reposer à température ambiante pendant 2 heures, puis filtrer. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Glaçage Sao Palme 43%

- 350 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 150 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao à 50°C. Tempérer et utiliser à 32 - 34°C.

Montage



Mousse blanche au café arabic

- 1000 g Masse de dattes
- 600 g Croquantine crunch
- 300 g Crèmeux au chocolat au lait
- 1500 g Mousse blanche avec café
- 450 g Glaçage Sao Palme 43%
- 300 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Masse de dattes

Étaler le tout dans un moule en silicone de 600 x 400 mm.

Température de cuisson

140°C, 5 secondes avec vapeur, puis sans.

Temps de cuisson

env. 20 minutes

Étaler uniformément la croquantine crunch sur le fond de dattes. Découper des cercles de 7 cm de Ø.

Crèmeux au lait chocolat

Dresser 10 g dans un petit moule à canelé, congeler et démouler.

Finition

Verser 50 g de mousse dans un moule en silicone de 8 cm de Ø et 2.5 cm de hauteur. Placer le fond de dattes/croquantine. Placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures jusqu'à ce que la mousse se soit solidifiée, congeler et démouler. Vaporiser le glaçage et déposer le canelé. Décorer à volonté avec de la couverture.

PRODUITS FELCHLIN

CR19	Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
PS60	Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

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

Mousse blanche au café arabis

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20254

Description : Mousse blanche au goût de café arabis avec une base croustillante

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	451
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1889
Prix de vente		Lipides	32.35 g
Unité de vente	1 Petits Gâteaux	dont acides gras saturés	19.35 g
		Glucides	34.41 g
		dont sucre	27.78 g
		Protéines	5.15 g
		Sel	0.22 g

Composition :

Crème, sucre, beurre de cacao, **farine blanche**, grués de cacao, **poudre de lait entier**, **lait entier**, eau, dattes 4%, sucre de canne brut, **beurre**, **jaune d'oeuf**, **oeufs**, **poudre de lait écrémé**, café 0.5%, huile de coco, agent levant (poudre à lever), **sirop de glucose (glucose de blé)**, poudre à lever (carbonates de sodium), huile de colza, gélatine, **émulsifiant (lécithine de soja)**, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, extrait de vanille, colorants (extrait de paprika), vanille

État 03.01.2023

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