

Bolivia 45% avec Litchi et Framboise

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 petits gâteaux

N° RECETTE PG20403

Gelée, Litchi & Limette

- 285 g purée de litchi sans sucres ajoutés, Boiron
- 15 g jus de citron vert, frais
- 30 g sucre
- 35 g Préparation gélatinée

Ajouter le mélange de gélatine à la purée et au jus et chauffer doucement jusqu'à dissolution. Retirer du feu et ajouter le sucre en remuant.

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.

Mousse Chocolat Lait à la Framboise

- 480 g Crème Anglaise, moins sucrée
- 195 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 195 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 84 g Préparation gélatinée
- 600 g crème 35% fouettée

Fondre la couverture à 45°C. Chauffer la crème Anglaise et la purée de framboises à 45°C, incorporer le mélange de gélatine et mélanger avec la couverture fondue pour obtenir une ganache. Incorporer délicatement la crème légèrement fouettée.

Crème Anglaise, moins sucrée

- 200 g lait 3.5%
- 200 g crème 35%
- 80 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 20 g sucre

Porter à ébullition le lait et la crème. 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.

Biscuit, California, Fleur de Sel

- 320 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 115 g oeufs frais
- 1.5 g fleur de sel
- 200 g oeufs frais
- 80 g sucre
- 100 g beurre
- 50 g farine de maïs
- 5 g poudre à lever

Battre le mélange d'amandes avec la première quantité d'œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter le sucre et la deuxième quantité d'œuf et battre pendant environ 10 minutes jusqu'à obtenir un biscuit. Incorporer le beurre fondu et la farine de maïs tamisée avec la poudre à lever.

Praliné Fina amande, Dominicana Blanc & Croquantine

- 100 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 50 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 15 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Mélanger la couverture tempérée avec le Fina Noble 60% et ajouter la Croquantine écrasée.

Bolivia 45% avec Litchi et Framboise

Petits Gâteaux

Crème Framboise

- 200 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 70 g oeufs liquides pasteurisés
- 60 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 50 g sucre
- 80 g beurre
- 28 g Préparation gélatinée

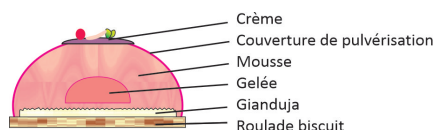
Porter à ébullition la purée de framboises et le beurre, puis verser lentement sur le mélange d'œufs et de sucre. Faire cuire doucement, en remuant constamment, à 82 - 84°C, ajouter le mélange de gélatine et passer au tamis fin.

Couverture à pulvériser

- 250 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 250 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 1 g Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
- 2.5 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant

Dissoudre la couverture à 45°C et mélanger avec le beurre de cacao dissous, tamiser. Sprayer 32 - 34 °C.

Montage



Bolivia 45% avec Litchi et Framboise

365 g Gelée, Litchi & Limette

1554 g Mousse Chocolat Lait à la Framboise

871.5 g Biscuit, California, Fleur de Sel

165 g Praliné Fina amande, Dominicana Blanc & Croquantine

488 g Crème Framboise

503.5 g Couverture à pulvériser

Gelée

Verser dans des moules hémisphériques en silicone de 3 cm de diamètre et congeler.

Biscuit

Faire cuire sur le Silpat cadre de 600 x 400, cuire.

Température de cuisson: 19°C four à air pulsé

Temps de cuisson: env. 10 minutes

Laisser refroidir et découper des cercles de 5 cm de diamètre. Etaler le gianduja sur les tranches du biscuit découpées.

Crème

Dresser dans des moules en silicone de 4 cm et laisser refroidir jusqu'à ce que la crème prenne, puis congeler.

Finition

Verser 25 g de mousse dans des moules en silicone de 6 cm de diamètre et les mettre au réfrigérateur. Placer une gelée surgelée par-dessus et dresser 15 g de mousse. Poser la tranche de roulade/gianduja découpée sur la mousse. Réfrigérer jusqu'à ce que la mousse soit cristallisée, puis congeler. Retirer la mousse gelée des moules en silicone et vaporiser avec la couverture à pulvériser. Placer la décoration de cream surgelée sur le dessus et placer un ruban de chocolat nature ou décoratif autour de chaque petits gâteaux. Décorer davantage à votre goût.

PRODUITS FELCHLIN

CF88	Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
KK43	California 1:1, Masse à cuire amande

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

Bolivia 45% avec Litchi et Framboise

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20403

Description : Mousse aux framboises avec noyau de gelée de litchi sur croustillant de biscuit aux amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	883
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	3695
Prix de vente		Lipides	28.08 g
Unité de vente	1 petits gâteaux	dont acides gras saturés	14.92 g
		Glucides	19.35 g
		dont sucre	17.89 g
		Protéines	5.12 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Crème, sucre, beurre de cacao, framboises 10%, **oeufs**, litchi 7%, **amandes**, **lait entier**, **beurre**, eau, **jaune d'oeuf**, **poudre de lait entier**, farine de maïs, graines de cacao, gélatine, citron vert, **farine de froment**, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), fleur de sel (sel marin), huile de coco, huile de colza, sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), couleur (rouge allura AC), **poudre de lait écrémé**, émulsifiant (lécithine de tournesol), graisse butyrique, extrait de vanille, arôme, couleur carbonate de calcium, **extrait de malt d'orge séché colorant**, amidon modifié, colorants (extrait de paprika), graisse végétale, tréhalose, jus de légumes, spiruline, acidifiant (acide citrique)

État 29.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Bolivia 45% avec Litchi et Framboise

Petits Gâteaux

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse