

# Tubeo tiramisu moderne

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Tubeo de 7 pièces

N° RECETTE CS15100

## Sablé breton

- 1000 g beurre
- 560 g sucre de canne brut fin
- 400 g jaune d'œuf frais
- 1360 g farine blanche type 400
- 48 g poudre à lever
- 8 g fleur de sel

Battre le beurre et le sucre, incorporer lentement les jaunes d'œufs. Tamiser la farine et ajouter la poudre à lever et la fleur de sel. Puis mélanger le tout et pétrir brièvement en une pâte délicate, laisser refroidir.

## Caramel au café et au cognac 40%vol.

- 500 g Cara-Molla, Caramel
- 100 g beurre
- 30 g Gusto Ricco, Pâte au café
- 80 g Cognac 40%vol.

Faire bouillir la Cara-Molla sans cesser de remuer. Incorporer le beurre et continuer à bouillir sans cesser de remuer à 118°C, ajouter Gusto Ricco. Baisser le caramel à 100°C et incorporer le cognac. Verser sur un Silpat et couvrir immédiatement de film alimentaire. Laisser refroidir.

## Montage



- Couverture foncée
- Caramel café & Cognac
- Sablé Breton
- Intérieur Mascarpone

## Tubeo tiramisu moderne

**525 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo**

**350 g Sablé breton**

**350 g Caramel au café et au  
cognac 40%vol.**

**700 g Mascarpone sans palm,  
Intérieur à l'arôme de  
mascarpone**

## Matériel promotionnel Felchlin

**10 pièce Moule Tubos de 25 g, moule  
spécialité, épuisé /  
disponible en location**

## Moulage

Décorer les moules Tubeo avec la couverture tempérée, laisser reposer et réserver pendant 10 minutes au réfrigérateur.

## Pâte sablée

Étaler la pâte à 3.5 mm, cuire.  
Température de cuisson: 160°C four à air pulsé  
Temps de cuisson: env. 15 minutes  
Couper à chaud en rectangle de 80 sur 7.5 mm, laisser refroidir.  
Alternative: couper la pâte froide à l'aide d'une guitare, séparer et cuire.

## Finition

Dresser 5 g de caramel par Tubeo à l'aide d'un sac à dresser, disposer de suite le sablé, bien appuyer. Battre le OSA à max. 30°C et dresser 10 g de la OSA par Tubeo à l'aide d'un sac à dresser jetable. Laisser cristalliser pendant 24 h à 12 - 16°C env. Obturer avec la couverture, réserver un instant au réfrigérateur et démouler.

## PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF32	Mascarpone sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
FE70	Gusto Ricco, Pâte au café
TM30	Cara-Molla, Caramel
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

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

# Tubo tiramisu moderne

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



**Numéro de recette :** CS15100

**Description :** Spécialité au chocolat avec une délicate note de café cognac mascarpone et croquant à l'intérieur

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	553
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2316
Prix de vente		Lipides	39.29 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	23.71 g
		Glucides	41.88 g
		dont sucre	34.58 g
		Protéines	5.12 g
		Sel	0.25 g

## Composition :

Sucre, grué de cacao, **beurre**, huile de coco, **farine blanche**, **crème en poudre**, huile de tournesol, **lait écrémé en poudre**, beurre de cacao, sucre de canne brut, eau, **jaune d'oeuf**, Cognac (brandy) 2%, **poudre de lactosérum**, humectant, beurre d'illipe, beurre de karité, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), café torréfié, **farine de soja**, émulsifiant (lécithine de soja), arôme, fleur de sel (sel marin), sel alimentaire, vanille, extrait de vanille Madagascar

État 11.06.2024

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