

Pistacia Gugelhüpfli



QUANTITÉ RECETTE 20 pièce à 50 g

N° RECETTE

GB20097

Masse au beurre Pistacia

- 170 g beurre
- 420 g Pistacia 10%, Masse à cuire amande pistaches
- 50 g sucre inverti
- 150 g oeufs frais
- 60 g crème 35%
- 150 g farine blanche type 400
- 5 g poudre à lever

Battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit moussieux, ajouter le mélange de pistache et le sucre inverti. Incorporer les oeufs et la crème. Tamiser la farine et la levure chimique et ajouter-les au mélange.

Gelée, framboise pour Gugelhüpfli

- 490 g purée de framboises sans sucre ajouté
- 200 g framboises fraîches
- 150 g sucre inverti
- 50 g sucre
- 10 g pectine NH
- 100 g Préparation gélatinée

Mélanger le sucre et la pectine, porter à ébullition les framboises et le sucre inverti. Incorporer la pectine/sucre et porter à ébullition. Dissoudre la masse de gélatine et l'ajouter, mélanger au fouet jusqu'à une consistance crémeuse.

Conseil

Au lieu de framboises fraîches, vous pouvez aussi utiliser des framboises surgelées.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Ganache, Edelweiss 36%, Pistacia Vera, Kirsch

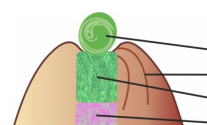
- 200 g crème 35%
- 40 g sirop de glucose 44/45
- 30 g sucre inverti
- 50 g beurre
- 60 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 50 g kirsch 40%vol.
- 540 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème, le glucose, le sucre inverti et le beurre. Ajouter la pistacia vera et incorporer le kirsch, puis tempérer à 32 degrés. Utiliser un mixeur plongeant pour faire une ganache avec la couverture tempérée.

Conseil

Le kirsch peut être remplacé par du sorbitol (sans alcool). Faites-le cuire avec la crème.

Montage



- Enveloppe verte
- Masse au beurre Pistacia
- Ganache
- Gelée

Pistacia Gugelhüpfli

1000 g Masse au beurre Pistacia

50 g Gelée, framboise pour Gugelhüpfli

100 g Ganache, Edelweiss 36%, Pistacia Vera, Kirsch

5 g Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant

40 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

Moule en silicone gougelhöpf

Gugelhüpfli

Remplir et cuire, 50 g par moule.

Température de cuisson

180°C

Temps de cuisson

environ 30 minutes

Finition

Dresser 2.5 g de gelée puis garnir avec 5 g de ganache par dessus, réchauffer légèrement la ganache et fouetter-la au batteur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Décorer avec une plaquette de couverture.

Pistacia Gugelhüpfli

PRODUITS FELCHLIN

CF96	Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
KB07	Pistacia 10%, Masse à cuire amande pistaches
VO05	Moule en silicone gougelhopf

Pistacia Gugelhüpfli

Matériel promotionnel Felchlin



VO05 Moule en silicone gougelhopf

pour 6 pièce
Format 65 x 65 x 32 mm

Pistacia Gugelhüpfli



Numéro de recette : GB20097

Description : Délicats biscuits à la pistache avec gelée de framboise fruitée et ganache crémeuse à la pistache

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	378
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1582
Prix de vente		Lipides	21.62 g
Unité de vente	59 pièce à 50 g	dont acides gras saturés	11.38 g
		Glucides	34.29 g
		dont sucre	25.02 g
		Protéines	6.54 g
		Sel	0.27 g

Composition :

Sucre, **beurre**, **oeufs**, **Farine blanche**, **amandes**, **crème**, eau, sucre inverti, **pistache 4%**, Beurre de cacao, framboises 3%, humectant (E420: sorbitol), farine de maïs, **lait entier en poudre**, **soja**, **lait écrémé en poudre**, kirsch (eau-de-vie de cerises), masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu)), agent levant (poudre à lever), **sirop de glucose (glucose de blé)**, arôme, gélatine, agent conservateur (E202: sorbate de potassium), gélifiant (pectine), acidifiant (E330: acide citrique), **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille

État

20.05.2022