

Meringue Marshmallow



QUANTITÉ RECETTE 35 pièces

N° RECETTE CS15512

Pâte brisée

- 300 g beurre
- 200 g sucre glace
- 1.5 g sel fin
- 150 g oeufs frais
- 500 g farine blanche type 400
- 200 g amandes blanches, moulues

Battre le beurre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Ajouter les œufs peu à peu. Incorporer délicatement le reste des ingrédients jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Envelopper dans un film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Gelée, Sudachi, Yuzu

- 60 g sucre
- 4 g pectine ruban jaune
- 150 g purée sudachi Ravifruit
- 50 g purée de yuzu sans sucres ajoutés, Boiron
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose DE 41-46
- 3 g acide citrique 1:1

Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée de sudachi et de yuzu à 80°C et verser en pluie le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition pendant 1 minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le glucose et cuire à 105°C. Verser dans un récipient, recouvrir d'un film alimentaire et laisser durcir à température ambiante. Lorsque la gelée a refroidi, remuer jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant et placer dans un sac à dresser.

Guimauve, Meringue

- 120 g eau
- 100 g sirop de glucose DE 41-46
- 240 g sucre
- 50 g miel
- 1 g pectine ruban jaune
- 1 g acide citrique 1:1
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 125 g eau
- 20 g blanc d'œuf en poudre
- 40 g sucre
- 27.5 g sorbitol liquide
- 0.5 g sel

Mélanger l'eau, le sucre, le glucose et le miel. Ajouter la pectine et porter le tout à ébullition à 122.5 °C avec l'acide et la vanille. Battre la deuxième quantité d'eau, le blanc d'œuf en poudre, le sucre, le sorbitol et le sel jusqu'à obtenir une meringue ferme. Verser le sirop chaud en pluie et fouetter brièvement.

Montage



Meringue Marshmallow

Meringue Marshmallow

1351.1 g Pâte Brisée

457 g Gelée, Sudachi, Yuzu

729 g Guimauve, Meringue

350 g Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo ou

350 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

175 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé

Finition

Dresser environ 2 g de gelée sur chaque fond de pâte Brisée et laisser durcir, puis dresser la meringue sur les fonds de pâte Brisée et laisser reposer brièvement jusqu' une fine peau se forme. Tremper la meringue dans la Couverture, en laissant le fond de pâte sablée libre. Décorer avec des noisettes grillées ou des grués de cacao caramélisés.

PRODUITS FELCHLIN

CA19	Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CV01	Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

Meringue Marshmallow



Numéro de recette : CS15512

Description : Meringue guimauve légère et aérienne sur un fond de pâte brisée croustillante, recouverte d'une couverture foncée et décorée de nibs de cacao caramélisés.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	10 jours	Kilo calorie (kcal)	412
Jours de vente	7 jours	Kilo joule (kJ)	1723
Prix de vente		Lipides	21.64 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	11.36 g
		Glucides	47.1 g
		dont sucre	33.59 g
		Protéines	5.8 g
		Sel	0.1 g

Composition :

Sucre, **farine blanche**, grués de cacao, **beurre**, eau, **amandes**, beurre de cacao, sudachi, **oeufs**, sirop de glucose (glucose de blé), **poudre de lait entier**, yuzu, miel, humectant (sorbitol), **blancs d'oeuf en poudre**, **glucose blé**, agent gélifiant (pectine), vanille, acidifiant (acide citrique), sel marin, sel alimentaire

État 18.11.2024

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