

Nuttycup

Cupcake noisette au Choco Pain Praliné et à la crème au mascarpone



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE

GB60037

Masse au beurre avec masse à cuire noisette

- 750 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
- 300 g beurre pommade
- 2.5 g sel
- 350 g oeufs frais
- 300 g farine blanche type 400
- 12.5 g poudre à lever

Battre en mousse la masse à cuire noisette avec le beurre et le sel. Ajouter les œufs petit à petit, battre en crème. Incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever, mélanger brièvement à la batteuse.

Crème au beurre Mascarpone

- 500 g Crème au beurre
- 250 g mascarpone
- 180 g crème double 45%
- 50 g sucre glace

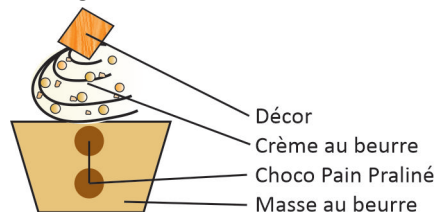
Battre le tout en mousse.

Crème au beurre

- 175 g sucre
- 75 g eau
- 50 g sirop de glucose DE 41-46
- 50 g sucre
- 50 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 40 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 500 g beurre

Cuire ensemble la première quantité de sucre, l'eau et le sirop de glucose à 114° C. Fouetter la deuxième quantité de sucre avec les blancs et les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre cuit en une fois. Puis battre jusqu'à refroidissement. Battre le beurre en mousse bien aérée et mélanger avec la pâte à bombe afin d'obtenir une crème légère.

Montage



Nuttycup

220 g Choco-Pain-Praliné,
Intérieur noisette

1935 g Masse au beurre avec
masse à cuire noisette

980 g Crème au beurre
Mascarpone

Choco-Pain Praliné

Dresser des barres de Praliné Choc Pain à l'aide d'un sac à douille lisse 12, surgeler, couper en bâtonnets d'env. 3 cm de long.

Masse au beurre

Déposer des capsules de cuisson dans des moules Silpat à Cupcakes, verser 55 g de mélange pour masse au beurre dans le moule. Introduire dans le moule 2 bâtonnets de Choco-Pain-Praliné surgelés, cuire au four.

Température de cuisson: au four à sole 180°C; au four ventilé 160°C

Temps de cuisson: env. 25 minutes

Finition

Laisser refroidir les Cupcakes sur une grille, les surgeler si nécessaire ou continuer la préparation. A l'aide d'un sac à dresser à usage unique, douille cannelée 15, dresser des rosettes de crème sur les Cupcakes.

Suggestion de décoration

Décorer avec des petits morceaux de nougat de Montélimar, du croquant de noisettes doré, des perles croustillantes bronze et des petites plaques de chocolat marbrées.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| DC64 | Choco-Pain-Praliné, Intérieur noisette |
| KC53 | Primanuss 25%, Masse à cuire noisette |

Felchlin
SWITZERLAND

Nuttycup

Cupcake noisette au Choco Pain Praliné et à la crème au mascarpone

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

Nuttycup

Cupcake noisette au Choco Pain Praliné et à la crème au mascarpone



Numéro de recette : GB60037

Description : Cupcake noisette et Choco-Pain Praliné avec une crème au mascarpone

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	419
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1754
Prix de vente		Lipides	29.73 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.42 g
		Glucides	32.21 g
		dont sucre	19.51 g
		Protéines	5.05 g
		Sel	0.37 g

Composition :

Beurre, sucre, **oeufs**, farine blanche, **noisettes 9%**, mascarpone (**crème**, **lait**, acidifiant (acide citrique)), eau, **double-crème**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **fines finots de blé dur**, humectant (sorbitol), sirop de glucose (glucose de blé), **blancs d'oeuf**, **jaune d'oeuf**, **amidon de blé**, farine de riz, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), **lait entier en poudre**, huile de tournesol, grués de cacao, graisse de coco, **lait écrémé en poudre**, caramel, sel alimentaire, conservateur (sorbate de potassium), **émulsifiant (lécithine de soja)**, beurre de karité, beurre d'illipe, acidifiant (acide citrique), extrait de vanille

État 03.12.2024

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