

Cake Maracaibo 66%

Entremets



QUANTITÉ RECETTE	10	pièces	N° RECETTE	TO30037
------------------	----	--------	------------	---------

Cake chocolat avec masse amandes et Maracaibo Chocolini 66%

- 1178 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 442 g beurre
- 368 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- 147 g sucre
- 736 g oeufs frais
- 74 g farine blanche type 400
- 74 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Chauffer légèrement la masse amandes, la battre légèrement avec le beurre mou et la couverture liquide. Dissoudre le sucre dans les œufs et les ajouter peu à peu ensemble, ne pas battre en mousse, ajouter la farine tamisée et la poudre de cacao.

Mélange farine/beurre

- 100 g beurre
- 20 g farine blanche type 400

Mousser le beurre et mélanger à la farine.

Sirop de sucre avec zestes d'orange et de citron, Grand Marnier 40%vol.

- 321 g eau
- 46 g sorbitol liquide
- 1.8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 46 g sucre
- 46 g inuline HSI
- 46 g sirop de glucose DE 41-46
- 4.6 g zeste d'orange (1 orange = 5g)
- 3.9 g zeste de citron (1 citron = 5g)
- 46 g Grand Marnier 40%vol. optionnel

Porter à ébullition tous les ingrédients sauf le Grand Marnier, laisser infuser pendant au moins 2 - 3 heures, tamiser. Ajouter le Grand Marnier à souhait, réfrigérer.

Fournisseur inuline:
IMCD Switzerland AG
+41 43 244 80 03 Direct Phone
ekaterina.ehm@imcd.ch
www.imcdgroup.com

Intérieur Chocolat Lait Criolait 38% avec Pralinosa

- 470 g Pralinosa F, Intérieur noisette Ferme
- 150 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Tempérer l'intérieur Pralinosa à 26°C. Ajouter la couverture tempérée et mélanger. Remuer délicatement pendant 1 minute par kg de masse. Laisser refroidir la masse à 20°C et battre jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.

Glaçage Chocolat Criolait 38% avec noisettes grillées

- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 25 g huile de tournesol
- 100 g noisettes, pelées, hachées, torréfiées

Chauffer la couverture et l'huile de tournesol à 40 - 45°C. Ajouter les noisettes grossièrement hachées.

Cake Maracaibo 66%

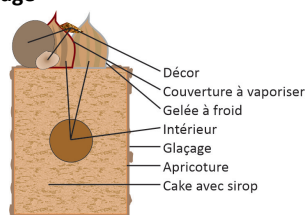
Entremets

Couverture à vaporiser lait tempérée

- 35 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
- 15 g Cacaobutter Bio, Beurre de
cacao, Rapée

Bien mélanger la couverture tempérée et le beurre de cacao tempéré. Si nécessaire, tamiser à l'aide d'un tamis fin ou d'un bas de nylon neuf. La température d'application est de 32 - 34°C, en fonction du type de compresseur et de l'environnement.

Montage



Cake Maracaibo 66%

- 3000 g Cake chocolat avec masse
amandes et Maracaibo
Chocolini 66%**
- 100 g Mélange farine/beurre**
- 600 g Sirop de sucre avec zestes
d'orange et de citron, Grand
Marnier 40%vol.**
- 620 g Intérieur Chocolat Lait
Criolait 38% avec Pralinosa**
- 625 g Glaçage Chocolat Criolait
38% avec noisettes grillées**
- 50 g Couverture à vaporiser lait
tempérée**
- 250 g gelée d'abricots**
- 50 g gelée à froid**
- 50 g noisettes entières, torréfiées
, coupées en deux**

Cake

Beurrer le moule et garnir de papier sulfurisé. Remplir le moule cake avec 300 g de masse par pièce et cuire. Température de cuisson: 145°C au four ventilé ou 160-170°C au four à sole Temps de cuisson: 40 minutes environ

Finition

Un fois refroidi, congeler brièvement le cake. Remplir l'orifice avec 60 g de masse Pralinosa par cake. Démouler le cake et laisser refroidir pendant 15 minutes environ. Imbiber le cake encore tiède avec le punch froid et laisser égoutter sur une grille, (variante: imbiber le cake tiède à l'aide d'un pinceau ou d'une bouteille). Placer sur une plaque préalablement garnie de papier sulfurisé et congeler les cakes tièdes. Tremper dans le glaçage. Dresser le Pralinosa à l'aide d'une grande douille étoilée. Pulvériser la moitié des rosaces avec de la couverture Maracaibo Criolait 38% diluée, napper l'autre moitié avec de la gelée. Décorer avec des noisettes hachées, des rectangles de couverture au lait et foncée et de la feuille d'or.

PRODUITS FELCHLIN

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DC04	Pralinosa F, Intérieur noisette Ferme
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK43	California 1:1, Masse à cuire amande

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

Cake Maracaibo 66%

Entremets



Numéro de recette : TO30037

Description : Cake moelleux aux amandes intérieur praliné crémeux, de chocolat au lait et de morceaux de noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	10 jours	Kilo calorie (kcal)	439
Jours de vente	7 jours	Kilo joule (kJ)	1836
Prix de vente		Lipides	29.36 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.49 g
		Glucides	34.48 g
		dont sucre	30.28 g
		Protéines	6.69 g
		Sel	0.12 g

Composition :

Sucre, **oeufs**, **amandes**, **beurre**, eau, **noisettes**, grués de cacao, glaçage prêt à l'emploi (abricots, sucre, eau, sirop de glucose, acidifiant (E330: acide citrique), gélifiant (E406 : agar-agar, E440 : pectine), agent conservateur (E202: sorbate de potassium)), beurre de cacao, **farine blanche**, cacao en poudre, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, huile de palmiste hydrogénée, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), humectant (sorbitol), inuline, sirop de glucose (glucose de blé), Grand Marnier (Liqueur d'orange), huile de tournesol, **crème en poudre**, graisse de coco hydrogénée, écorces d'orange râpée, écorce de citron, émulsifiant (E471: mono- et diglycérides d'acides gras (huile de tournesol)), vanille, **émulsifiant (lécithine de soja)**, sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

Cake Maracaibo 66%

Entremets

État

16.04.2025

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