

# Pâtisserie Galet Sao Palme

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 24 petits gâteaux

N° RECETTE

PG20177

### Mousse Chocolat foncé Sao Palme 75% avec crème anglaise

- 60 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 40 g sucre
- 120 g lait 3.5%
- 130 g crème 35%
- 275 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 530 g crème 35% fouettée

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Chauffer le lait et la crème à 85°C et combiner avec le mélange œufs/sucre. Verser la crème anglaise sur la couverture fondue et bien mélanger afin d'obtenir une émulsion. Laisser refroidir à 40°C, Incorporer la crème fouettée.

### Biscuit au chocolat sans farine avec Sao Palme 75%.

- 50 g beurre
- 30 g sucre
- 40 g œufs frais
- 70 g jaune d'œuf frais
- 120 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 180 g blanc d'œuf frais
- 80 g sucre

Blanchir le beurre et le sucre, ajouter les œufs entiers et les jaunes d'œufs et bien mélanger. Ajouter la couverture Sao Palme 75% fondue. Battre les blancs d'œufs et la deuxième quantité de sucre en une meringue et incorporer à la masse au beurre chocolaté.

### Glaçage au chocolat foncé

- 180 g eau
- 280 g sucre
- 200 g sirop de glucose DE 41-46
- 420 g crème 35%
- 180 g Préparation gélatinée
- 360 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

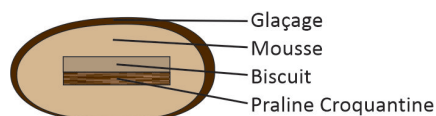
Cuire à 125°C l'eau, le sucre et le glucose. Porter à ébullition la crème et ajouter la préparation gélatinée, dissoudre. Ajouter la couverture, incorporer le sucre bouillant. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. Utiliser à 35 - 40°C environ.

### Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

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

### Montage



### Pâtisserie Galet Sao Palme

**955 g Mousse Chocolat foncé Sao Palme 75% avec crème anglaise**

**570 g Biscuit au chocolat sans farine avec Sao Palme 75%. Glaçage au chocolat foncé**

**300 g Praline Croquante, Intérieur amande aux éclats de gaufrette**

### Felchlin Promotionsmaterial

**1 pièce Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm**

**2 pièce Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm**

**4 pièce Moule en silicone pâtisserie galet grand pour 6 pièces**

**2 pièce Moule en silicone pâtisserie galet, petit, pour 12 pièces**

### Biscuit

Dresser dans un cadre en silicone de 300 x 300 x 10 mm de hauteur. Cuire. Température de cuisson: 180°C Temps de cuisson: 15 minutes

### Finition

Découper des rondelles en biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 40 mm de diamètre et mettre de côté. Dresser jusqu'à moitié la mousse au chocolat dans le moule galet placer une pièce Praline Croquante. Placer une rondelle en biscuit et remplir avec la mousse au chocolat, lisser. Congeler et démouler. Napper avec du glaçage au chocolat.

# Pâtisserie Galet Sao Palme

## Petits Gâteaux

### PRODUITS FELCHLIN

|      |                                                               |
|------|---------------------------------------------------------------|
| CO45 | Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo            |
| DC14 | Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette |
| VO30 | Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm                          |
| VO63 | Moule en silicone pâtisserie galet grand pour 6 pièces        |
| VO64 | Moule en silicone pâtisserie galet, petit, pour 12 pièces     |
| WR58 | Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm                  |

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

# Pâtisserie Galet Sao Palme

## Petits Gâteaux

### Matériel promotionnel Felchlin



---

#### Galet

VO64 Moule en silicone pâtisserie galet, petit, pour 12 pièces  
VO63 Moule en silicone pâtisserie galet grand pour 6 pièces



---

#### Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm  
VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm  
VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm  
VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm  
WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm  
WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

# Pâtisserie Galet Sao Palme

## Petits Gâteaux



**Numéro de recette :** PG20177

**Description :** Mousse au chocolat crémeuse avec croquantine et biscuit au chocolat

| Données de vente : |                  | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|------------------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 2 jours          | Kilo calorie (kcal)            | 388     |
| Jours de vente     | 1 jour           | Kilo joule (kJ)                | 1624    |
| Prix de vente      |                  | Lipides                        | 29.43 g |
| Unité de vente     | 1 petits gâteaux | dont acides gras saturés       | 15.24 g |
|                    |                  | Glucides                       | 22.91 g |
|                    |                  | dont sucre                     | 19.79 g |
|                    |                  | Protéines                      | 6.33 g  |
|                    |                  | Sel                            | 0.1 g   |

### Composition :

**Crème**, sucre, grué de cacao, **blanc d'oeuf**, **jaune d'oeuf**, **lait entier**, **amandes**, **beurre**, beurre de cacao, **oeufs**, **farine de blé**, huile de tournesol, **lait entier en poudre**, graisse de coco, huile de colza, eau, **lait écrémé en poudre**, beurre concentré, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine huile de colza), **extrait de malt d'orge**, paprica, sirop de glucose (glucose de blé), gélatine

État 18.03.2025

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