

Opéra Cappuccino

Petits Gateaux



QUANTITÉ RECETTE 30 Petits Gâteaux

N° RECETTE PG20228

Biscuit Joconde

- 810 g sucre glace
- 810 g amandes blanches, moulues brute
- 215 g farine blanche type 400
- 10 g sel
- 1080 g oeufs frais
- 720 g blanc d'œuf frais
- 110 g sucre
- 160 g beurre fondu

Monter le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et le sel avec les oeufs. Monter les blancs et le sucre, incorporer dans le 1er appareil et ajouter le beurre fondu tiède.

Ganache molle au café

- 470 g crème 35%
- 120 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 60 g sucre
- 160 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 300 g Cappuccino, Intérieur café

Chauffer la crème. Batre les jaunes d'oeufs et le sucre et cuire à l'anglaise à 82°C. Verser sur la couverture et l'intérieur Cappuccino. Remuer délicatement à l'aide d'une spatule et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Crème au beurre & cappuccino

- 150 g Cappuccino, Intérieur café
- 400 g Crème au beurre

Fondre l'intérieur Cappuccinosà à 35-40°C et ajouter à la crème au beurre montée.

Crème au beurre

- 175 g sucre
- 75 g eau
- 50 g sirop de glucose 44/45
- 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. Batre le beurre en mousse bien aérée et mélanger avec la pâte à bombe afin d'obtenir une crème légère.

Glaçage au café

- 150 g Cappuccino, Intérieur café
- 300 g gelée neutre

Fondre l'intérieur Cappuccinosà à 32°C et mélanger avec la gelée froide. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Sirop au café

- 100 g espresso
- 300 g Sirop de sucre 30°B

Porter le sirop de sucre et l'espresso qu'à ébullition.

Sirop de sucre 30°B

- 1000 g eau
- 1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

Opéra Cappuccino

- 755 g Biscuit Joconde
- 1110 g Ganache molle au café
- 550 g Crème au beurre & cappuccino
- 450 g Glaçage au café
- 400 g Sirop au café

Matériel promotionnel Felchlin

- Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- Cadre Quadro vert, 5 mm
- Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
- Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm

Biscuit Joconde

Verser la masse biscuit dans deux cadres en silicone Quadro de 0.5 cm d'hauteur, cuire.
Température de cuisson: 260°C
Temps de cuisson: 5 minutes

Opéra Cappuccino

Petits Gateaux

Après cuisson, placer immédiatement sur une plaque froide. Conserver dans le réfrigérateur.

Finition

Verser la ganache dans un cadre Quadro de 1 cm de hauteur. Verser la crème au beurre & café dans un cadre Quadro de 0.75 cm d'hauteur. Imbiber le biscuit Joconde avec le sirop au café. Étaler la ganache au cappuccino dans un cadre Quadro de 1 cm d'hauteur. Placer un second biscuit Joconde et réfrigérer. Imbiber le second biscuit Joconde avec le sirop au café et étaler de la crème beurre au cappuccino dans un cadre Quadro de 0.75 cm d'hauteur. Réfrigérer. Napper avec du glaçage au cappuccino. Découper des pièces de 3 x 10 cm. Décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CR19	Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC57	Cappuccino, Intérieur café
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm

Opéra Cappuccino

Petits Gateaux



Numéro de recette : PG20228

Description : Petit gâteau au chocolat et café

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	4 jours	Kilo calorie (kcal)	385
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1612
Prix de vente		Lipides	25.05 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.78 g
		Glucides	34.28 g
		dont sucre	31.95 g
		Protéines	5.08 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Sucre, **crème**, gelée (sucre, eau, **sirop de glucose de blé**, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agents conservateurs (citrate de potassium sorbate de potassium), arôme), **beurre**, **oeufs**, **blanc d'oeuf**, eau, **amandes**, huile de palmiste, **jaune d'oeuf**, café, huile de palme, **lait écrémé en poudre**, grué de cacao, **farine blanche**, **lait entier en poudre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, beurre de cacao, café torréfié, poudre de cacao, **émulsifiant (lécithine de soja)**, sel alimentaire, vanille

État

14.06.2022