

Chocolate Secret

Petits Gâteaux avec Maracaibo 88%



QUANTITÉ RECETTE 1 tôle de 600 x 400 mm

N° RECETTE PG20243

Biscuit Chocolat avec Maracaibo 65% râpé et masse à cuire aux amandes

- 150 g blanc d'œuf frais
- 1 g blanc d'œuf en poudre
- 50 g sucre
- 360 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 350 g oeufs frais
- 100 g beurre liquide
- 30 g farine blanche type 400
- 5 g poudre à lever
- 40 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 120 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée

Battre les blancs d'œufs, les blancs d'œuf en poudre et le sucre en neige. Battre la masse amande et les œufs entiers. Fondre le beurre et incorporer dans le mélange amande. Ajouter la farine, la poudre à lever et la poudre de cacao. Incorporer la moitié de la neige et remuer délicatement. Ajouter la neige restante et la couverture râpée.

Crèmeux Opus Blanc 35% ou à la couverture Edelweiss 36%

- 49 g Préparation gélatinée
- 500 g Crème anglaise avec 7% Glucose
- 350 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 55 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire dissoudre le mélange de gélatine dans la Crème Anglaise chaude. Verser la Crème Anglaise chaude (65 - 75°C) en 2 ou 3 fois directement sur les Rondos de couverture Felchlin et le beurre de cacao râpé. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et élastique. Emulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant, en veillant à ne pas incorporer d'air dans le crèmeux fini. Mettre le crèmeux au réfrigérateur à 2 - 4°C pendant 30 - 60 minutes pour cristalliser avant de le congeler.

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.

Crème anglaise avec 7% Glucose

- 500 g lait 3.5%
- 500 g crème 35%
- 100 g sirop de glucose DE 41-46
- 50 g sucre
- 200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

Porter à ébullition le lait, la crème et la sirop de glucose. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Mousse Chocolat Maracaibo 88%, Criolait 38%, Express Mousse

- 80 g eau
- 30 g sirop de glucose DE 41-46
- 140 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 160 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 25 g Préparation gélatinée
- 400 g crème 35% leicht geschlagen

Faire chauffer l'eau et le glucose, verser sur les couvertures et bien mélanger. Ajouter le mélange de gélatine chaud. Incorporer la crème épaisse légèrement fouettée.

Chocolate Secret

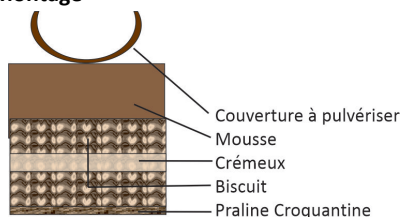
Petits Gâteaux avec Maracaibo 88%

Couverture à pulvériser Maracaibo 65%

- 100 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 50 g Cacaobutter Bio, Beurre de
cacao, Rapée

Fondre la couverture à 45°C et mélanger
avec le beurre de cacao fondu, tamiser.
Sprayer à 32 - 34°C.

Montage



Chocolate Secret

- 1205 g Biscuit Chocolat avec
Maracaibo 65% râpé et
masse à cuire aux amandes**
- 930 g Crémeux Opus Blanc 35% ou
à la couverture Edelweiss
36%**
- 835 g Mousse Chocolat Maracaibo
88%, Criolait 38%, Express
Mousse**
- 300 g Couverture à pulvériser
Maracaibo 65%**
- 400 g Praline Croquantine,
Intérieur amande aux éclats
de gaufrette**

Biscuit Chocolat

Couler la masse biscuit dans une natte
Flexipan de 400 x 600 mm et cuire.
Température de cuisson: 190°C au four à
sole
Temps de cuisson: 17 minutes
Après cuisson placer biscuit retourné sur
une plaque froide.

Décoration

A l'aide d'un pistolet à peinture, réaliser
de fins disques ronds de couverture
pulvérisée. Découper les disques ronds et
les laisser durcir sur un plateau pendant la
nuit. Le lendemain matin, vous
constaterez que les disques de couverture
se sont roulés tout seuls. Retirer
délicatement le papier sulfurisé et les
utiliser comme décoration.

Finition

Placer le cadre de 600 x 400 x 40 mm sur
une plaque. Répartir uniformément la
praline Croquantine tempérée sur un
papier sulfurisé et poser un biscuit dessus.
Répartir le Crèmeux semi-liquide par-
dessus et recouvrir avec le deuxième
biscuit. La crèmeux est partiellement

absorbée par le biscuit. Répartir la
mousse uniformément sur le dessus.
Congeler, couper et vaporiser de
couverture en spray, décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CO88	Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DK27	Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
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

Chocolate Secret

Petits Gâteaux avec Maracaibo 88%



Numéro de recette : PG20243

Description : Biscuit intense au chocolat, préparé avec notre couverture Grand Cru Maracaibo Clasificado 65% et notre masse à cuire aux amandes de Californie, avec une couche de mousse de couverture Grand Cru et un insert de crème au chocolat Edelweiss blanc 36%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	420
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1757
Prix de vente		Lipides	31.75 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.59 g
		Glucides	25.85 g
		dont sucre	22.53 g
		Protéines	6.94 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Sucre, **crème**, beurre de cacao, **oeufs**, grué de cacao, **amandes**, **lait entier**, eau, **blanc d'oeuf**, **beurre**, **lait entier en poudre**, **farine blanche**, **jaune d'oeuf**, sirop de glucose (glucose de blé), **lait écrémé en poudre**, cacao en poudre, graisse de coco, gélatine, **crème en poudre**, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), huile de colza, beurre d'illipe, beurre de karité, **blancs d'oeuf en poudre**, beurre concentré, sel alimentaire, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), émulsifiant (lécithine huile de colza), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, **extrait de malt d'orge**, paprika, extrait de vanille

État

18.03.2025

Chocolate Secret

Petits Gâteaux avec Maracaibo 88%

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