

Pâtisserie cabosse

Cacao fruit



QUANTITÉ RECETTE 56 pièces

N° RECETTE PG20330

Crumble au beurre Chocolat noir Cacao Fruit

- 100 g beurre
- 120 g sucre de canne brut fin
- 75 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
- 110 g farine blanche type 550
- 40 g farine de maïs
- 50 g amandes blanches, moulues
- 1.5 g fleur de sel

Battre le beurre et le sucre en mousse. Ajouter la couverture liquide. Mélanger la farine, la farine de maïs, la poudre d'amande et la fleur de sel et ajouter. Pétrir brièvement pour obtenir un streusel, mettre au froid et cuire.

Température de cuisson

145°C Four ventilé

165°C Four à sole

Temps de cuisson

Environ 20 minutes.

Biscuit Chocolat avec Couverture Fruit de cacao

- 245 g oeufs frais
- 100 g jaune d'œuf frais
- 130 g sucre inverti
- 65 g sirop de glucose 44/45
- 200 g crème 35%
- 190 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
- 70 g farine blanche type 550

Battre les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre inverti et le glucose au bain marie à 60°C, refroidir au batteur. Porter la crème à ébullition et mélanger avec la couverture en ganache. Quand la ganache est à 40°C, ajouter 1/3 de la masse œufs et mélanger. Ajouter le reste des œufs puis la farine tamisée.

Couler en 1 natte Flexipan 60 x 40 cm

Saupoudrer de 500 g de streusel avant cuisson.

Température de cuisson

200°C

Temps de cuisson

Environ 15 minutes.

Gelée de jus de cacao avec gélatine

- 85 g sucre
- 35 g inuline HSI
- 13 g pectine X58
- 680 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 40 g Préparation gélatinée

Mélanger le sucre, l'inuline et la pectine. Chauffer le koa à 80°C, incorporer en mélangeant la matière sèche. Porter à ébullition en mélangeant. Ajouter la masse gélatinée et utiliser directement.

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.

Pâtisserie cabosse

Cacao fruit

Mousse Chocolat foncé avec couverture

Cacao Fruit

- 260 g sucre
- 100 g eau
- 175 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 175 g oeufs liquides pasteurisés
- 550 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
- 1125 g crème 35% fouettée
- 110 g Préparation gélatinée

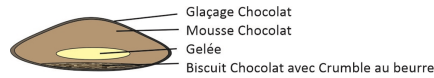
Cuire le sucre et l'eau à 118°C, fondre la couverture à 50°C, ajouter les jaunes d'œufs et les œufs entiers, verser lentement le sirop chaud sur les œufs et refroidir au batteur. Ajouter 1/3 de la crème battue à la couverture liquide. Incorporer immédiatement la gélatine dissoute et remuer en douceur. Ajouter la pâte à bombe à la masse, mélanger la crème restante.

Glaçage Chocolat avec Couverture Cacao Fruit

- 1 g gomme de caroube
- 25 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 30 g inuline HSI
- 4 g pectine X58
- 75 g eau
- 90 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 35 g sirop de glucose 44/45
- 40 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo

Porter à ébullition la gomme de caroube et la 1^{ère} quantité de jus de cacao en mélangeant au fouet. Ajouter la 2^{ème} quantité de Koa et le glucose au mélange koa/caroube. Chauffer à 80°C. Mélanger l'inuline et la pectine avec l'eau et ajouter au mélange chaud. Porter à ébullition tout en mélangeant. Laisser reposer brièvement. Ecumer et mélanger avec la couverture fruit de cacao en évitant de faire trop de bulles. Passer au chinois couvrir à la surface avec du papier film, Laisser reposer au moins 24h à 4°C avant utilisation. Fondre et homogénéiser au mixeur plongeant à 26°C avant utilisation.

Montage



Pâtisserie cabosse

- 500 g Crumble au beurre Chocolat noir Cacao Fruit**
- 1000 g Biscuit Chocolat avec Couverture Fruit de cacao**
- 840 g Gelée de jus de cacao avec gélatine**
- 2500 g Mousse Chocolat foncé avec couverture Cacao Fruit**
- 280 g Glaçage Chocolat avec Couverture Cacao Fruit**

Matériel promotionnel Felchlin

Moule en silicone Cabosse

Gelée de jus de cacao

Remplir 15 g de gelée de jus de fruit de cacao par moule en silicone et congeler.

Finition

Découper le biscuit chocolat, démouler la gelée et la déposer sur le biscuit puis congeler. Remplir les moules de cabosse avec la mousse chocolat, placer le biscuit avec la gelée à l'envers et presser à plat. Couvrir les moules de papier et d'une plaque pour les retourner et qu'elles soient plats, congeler, démouler et glacer avec le glaçage.

PRODUITS FELCHLIN

CV15	Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
HA90	Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
VM54	Moule en silicone Cabosse

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

Pâtisserie cabosse

Cacao fruit

Matériel promotionnel Felchlin



Moule en silicone Cabosse

pour 6 pièces Format 75 x 21 x 47 mm

Pâtisserie cabosse

Cacao fruit



Numéro de recette : PG20330

Description : Deux matières premières d'un fruit
Crème tendre Cacao Fruit Couvertures Mousse, fruitée Cacao Fruit Gelée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	311
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1302
Prix de vente		Lipides	21.09 g
Unité de vente	1 pièces	dont acides gras saturés	11.63 g
		Glucides	20.93 g
		dont sucre	17.99 g
		Protéines	5.3 g
		Sel	0.1 g

Composition :

Crème, jus de fruit de cacao, grués de cacao, **oeufs**, sucre, eau, **jaune d'oeuf**, concentré de jus de fruits de cacao, **farine blanche**, sucre inverti, sucre de canne brut, **beurre**, sirop de glucose (glucose de blé), inuline, **amandes**, farine de maïs, gélatine, gélifiant (pectine), disphosphate, phosphate de calcium, fleur de sel (sel marin), épaississant (gomme de caroube)

État 08.05.2023

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