

Chocolate Forever

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 1 Cadre Quadro de 300 x 300 mm

N° RECETTE PG20053

Base Croquantine crunch lait à la Grenade 38%

- 100 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
- 100 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
- 20 g huile de tournesol
- 50 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Mélanger tous les ingrédients.

Biscuit Chocolat

- 400 g oeufs frais
- 160 g jaune d'œuf frais
- 320 g sucre
- 240 g blanc d'œuf frais
- 80 g sucre
- 80 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 160 g farine blanche type 400

Mélanger les œufs entiers, le jaune d'œuf et la première quantité de sucre cristallisé, battre le blanc d'œuf et la deuxième quantité de sucre cristallisé pour former des pics, les incorporer au mélange de jaune d'œuf. Enfin, incorporer la poudre de Cacao tamisée et la farine à pâtisserie.

Cremeux, Criolait 38%

- 150 g crème 35% liquide
- 170 g lait 3.5%
- 90 g jaune d'œuf frais
- 60 g sucre
- 12 g Préparation gélatinée
- 230 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Porter à ébullition le lait et la crème. Batre le sucre et les jaunes d'oeufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, ajouter la préparation gélatinée, ajouter la couverture et mélanger bien.

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.

Mousse au Chocolat, Maracaibo Chocolini 66%

- 80 g eau
- 100 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- 400 g crème 35% légèrement battue
- 28 g Préparation gélatinée

Porter l'eau à ébullition, ajouter la couverture et incorporer la préparation gélatinée. Pour finir, incorporer la crème légèrement fouettée.

Glaçage au chocolat foncé

- 400 g Sirop de sucre 30°Bé
- 100 g sirop de glucose DE 41-46
- 500 g crème 35% liquide
- 200 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- 1000 g Ultra Dark M, Masse à glacer, Bloc

Chauffer le sirop au sucre à 30°C, le glucose et la crème liquide, porter presque à ébullition, verser sur la couverture et la masse à glacer hachée Ultra Dark M. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant, éviter la formation de bulles.

Chocolate Forever

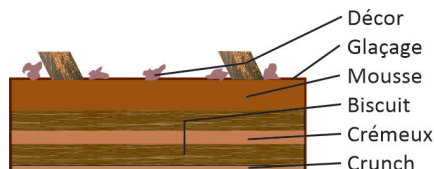
Petits Gâteaux

Sirop de sucre 30°Bé

1000 g eau
1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

Montage



Chocolate Forever

**270 g Base Croquantine crunch
lait à la Grenade 38%**

1440 g Biscuit Chocolat

700 g Crèmeux, Criolait 38%

**580 g Mousse au Chocolat,
Maracaibo Chocolini 66%**

200 g Glaçage au chocolat foncé

**50 g Xocoflakes Grand Cru
Grenada 38%, Brisures de
gaufrette dragéifiées**

Matériel promotionnel Felchlin

**1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm**

**1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm,
jaune**

3 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

**1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de
100 pièce, 350 x 350 mm**

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

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

Croquantine crunch

Verser la masse dans un cadre de 300 x 300 x 2.5 mm.

Biscuit

Étaler la masse dans un cadre en silicone 300 x 300 x 15 mm sur une feuille backflon, cuire.

Température de cuisson: 200°C

Temps de cuisson: environ 20 minutes

Laisser refroidir et couper en deux.

Crèmeux

Verser le Crèmeux au chocolat au lait dans un cadre Quadro de 5 mm, doublé d'une feuille Quadro, réfrigérer pendant la nuit.

Finition

Commencer par la base croustillante, suivie de la première couche d'éponge au chocolat, du crèmeux au chocolat au lait de 5 mm d'épaisseur, d'une deuxième couche d'éponge au chocolat et terminer par la mousse de 15 mm d'épaisseur. Découper en morceaux de 10 x 3 cm et recouvrir de glaçage au chocolat. Garnir avec une fine plaque de chocolat et des Xocoflakes colorés.

PRODUITS FELCHLIN

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés
CP52	Ultra Dark M, Masse à glacer, Bloc
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
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
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Chocolate Forever

Petits Gâteaux

Matériel promotionnel Felchlin



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

Chocolate Forever

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20053

Description : Petit Gâteau au chocolat au lait et noir

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	328
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1375
Prix de vente		Lipides	19.59 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10.82 g
		Glucides	29.71 g
		dont sucre	24.14 g
		Protéines	6.88 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Sucre, **crème**, **oeufs**, **jaune d'oeuf**, **blanc d'oeuf**, **farine de froment**, grué de cacao, **lait entier**, eau, beurre de cacao, cacao en poudre, **poudre de lait écrémé**, huile de palmiste hydrogénée, **lait entier en poudre**, huile de tournesol, cacao maigre en poudre, huile de coco, **crème en poudre**, sirop de glucose (glucose de blé), gélatine, huile de colza, dextrose, graisse butyrique, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, sel alimentaire, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille, **glucose (glucose de blé)**, **extrait de malt d'orge séché colorant**, agent d'enrobage (gomme arabique), colorants (extrait de paprika), extrait de malt, paprika, vanille Madagascar

État 24.03.2025

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

Felchlin
SWITZERLAND