

Petits gougelhopfs amandes et myrtilles

fourré avec une crème au séré et à la vanille



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE

GB60028

Masse gougelhopf avec myrtilles

- 315 g beurre
- 315 g sucre
- 140 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 4.2 g zeste de citron (1 citron = 5g) 0,5 g
- 280 g oeufs liquides pasteurisés
- 315 g farine blanche type 400
- 1 g sel
- 7 g poudre à lever
- 210 g myrtilles fraîches

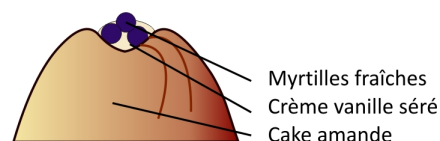
Battre le beurre et le sucre lentement en mousse pendant env. 20 minutes. Ajouter lentement la masse aux amandes Valencia, le zeste de citron et l'oeuf entier. Tamiser la farine de froment, le sel et la poudre à lever, et, à la fin, incorporer à l'appareil. Incorporer les myrtilles congelées en dernier directement du congélateur. Alternative: myrtilles décongelées avec leur jus.

Crème séré vanille

- 110 g lait 3.5%
- 20 g sucre
- 1 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g) 1/4 pièce Bourbon
- 20 g lait 3.5%
- 5 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
- 25 g crème 35%
- 15 g jaune d'oeuf liquide pasteurisé
- 75 g séré à la crème

Porter à ébullition la première quantité de lait, le sucre et la vanille. Délayer ensemble la deuxième quantité de lait, la poudre pour crème arôme vanille, la crème et le jaune d'oeuf, mélanger au lait bouilli et chauffer à 82°C. Mélanger le séré à la crème vanille encore chaude, réserver au froid.

Montage



Petits gougelhopfs amandes et myrtilles

- 1585 g Masse gougelhopf avec myrtilles**
- 270 g Crème séré vanille**

Matériel promotionnel Felchlin

Moule en silicone gougelhopf

Gougelhopf

Dresser la masse pour gougelhopf à raison de 50 g env. par moule "Gugelhopf".
Température de cuisson: 190°C
Temps de cuisson: env. 20 minutes

Finition

Démouler les petits gougelhopfs à chaud. Une fois refroidis, les saupoudrer de sucre glace. Remplir l'ouverture de crème vanille au séré et décorer de myrtilles fraîches.

Petits gougelhopfs amandes et myrtilles

fourré avec une crème au séré et à la vanille

PRODUITS FELCHLIN

KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
VO05	Moule en silicone gougelhopf

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

Petits gougelhopfs amandes et myrtilles

fourré avec une crème au séré et à la vanille

Matériel promotionnel Felchlin



VO05 Moule en silicone Gougelhopf

pour 6 pièces

Format 65 x 65 x 32 mm

Petits gougelhopfs amandes et myrtilles

fourré avec une crème au séré et à la vanille



Numéro de recette : GB60028

Description : Gougelhopf au beurre et aux amandes fourré avec une crème au séré et à la vanille

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	342
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1433
Prix de vente		Lipides	19.46 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	9.96 g
		Glucides	35.99 g
		dont sucre	23.39 g
		Protéines	5.34 g
		Sel	0.3 g

Composition :

Sucre, **beurre**, **farine blanche**, **oeufs entiers**, myrtilles 11%, **lait entier**, **séré à la crème**, **amandes 4%**, **crème, jaune d'oeuf**, agent levant (poudre à lever), amidon de maïs, écorce de citron, eau, sel alimentaire, vanille, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar

État 29.09.2022

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