

La Sphère

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 32 pièces de 55 mm Ø

N° RECETTE

PG20411

Biscuit chocolat avec Sao Palme 68%

140 g blanc d'œuf frais
2.1 g blanc d'œuf en poudre
1.8 g sel
70 g sucre
63 g oeufs frais
116 g jaune d'œuf frais
28 g sucre
28 g sucre inverti
70 g farine blanche type 400
18 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
28 g beurre
35 g Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Monter les blancs d'oeufs, les blancs d'oeufs en poudre, le sel et la première quantité de sucre en neige. Battre les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, la deuxième quantité de sucre et le sucre inverti afin d'obtenir une masse de biscuit. Ajouter la farine et la poudre de cacao préalablement tamisés, le beurre et la couverture fondus. Incorporer la moitié du meringage dans la masse biscuit et puis la deuxième moitié en remuant délicatement.

Sirop avec du cacao en poudre et Cognac 40%vol.

500 g eau
6 g pectine NH
200 g sucre
75 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
50 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
10 g Cognac 40%vol.

Torréfier le grué. Chauffer l'eau à 45 C°, incorporer la pectine, le sucre et la poudre de cacao. Donner une ébullition, ajouter le grué torréfiées, laisser infuser 20 min. Chinoiser et débarrasser, ajouter l'alcool quand le sirop est à 50 C°.

Cremeux Sao Palme 68% avec noisette Gianduja

315 g crème 35%
90 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
50 g sucre
110 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc
50 g Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo fondue
35 g Cognac 40%vol.
20 g Préparation gélatinée

Porter la crème à l'ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la crème chaude et cuire à 83°C et incorpore la masse de gélatine à la crème anglaise, refroidir à 32°C et mixer avec le gianduja et la couverture fondue à 32°C. Ajouter le cognac et homogénéiser.

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.

La Sphère

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat foncé Sao Palme 68% avec crème anglaise

- 360 g Crème Anglaise Recette de base couverture foncée
- 225 g Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 450 g crème 35%
- 14 g Préparation gélatinée

Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Dissoudre la masse gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Lorsque la température de la préparation crème anglaise/couverture est à 32 - 34°C, ajoutez un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Incorporer progressivement le reste de la crème fouettée.

Crème Anglaise Recette de base couverture foncée

- 500 g lait 3.5%
- 500 g crème 35%
- 200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 90 g sucre

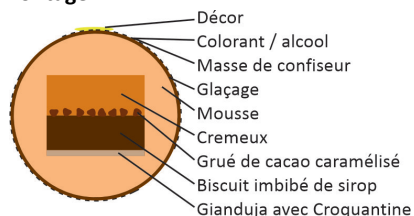
Porter à l'ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Glaçage Sao Palme 68%

- 180 g Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 90 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao à 45°C. Utiliser à 35 - 40°C.

Montage



La Sphère

600 g Biscuit chocolat avec Sao Palme 68%

360 g Sirop avec du cacao en poudre et Cognac 40%vol.

670 g Crèmeux Sao Palme 68% avec noisette Gianduja

860 g Mousse Chocolat foncé Sao Palme 68% avec crème anglaise

270 g Glaçage Sao Palme 68%

220 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc

120 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

64 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé

5 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant

5 g alcool 96%vol.

0.5 g Poudre Bronze Candurin Brun Ambre

Biscuit

Étaler dans un cadre en inox de 350 x 270 mm, cuire.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 20 minutes.

Imbiber lorsque le biscuit est tiède. Faire fondre le gianduja à 28°C, le mélanger avec de croquantine et le répartir sur le biscuit. Découper des cercles de 4 cm de Ø.

Finition

Dresser 20 g de crèmeux dans un moule cylindrique en silicone de 4 cm de Ø et 2 cm de hauteur, saupoudrer de 2 g de nibs et poser le biscuit avec la couche de croustillant dessus, congeler. Dresser 13 g de mousse par demi-moule en silicone Pavoni, placer le noyau congelé, fermer avec la deuxième partie du moule et appuyer légèrement pour éviter les bulles d'air. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures, puis au congélateur. Démouler et plonger immédiatement dans le glaçage pour éviter la formation de bulles d'air à la surface. Vaporiser du beurre de cacao brun sur les 2/3 de la boule pour obtenir un effet velouté. Vaporiser le côté déjà velouté avec le mélange bronze/alcool pour obtenir un dégradé sur les trois couleurs. Décorer la partie supérieure avec des feuilles d'or.

Moule en silicone :

Pavoni AF001 Sphere 55 mm Ø

PRODUITS FELCHLIN

CA19	Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
CF93	Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc
CR27	Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

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

La Sphère

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20411

Description : Petits gâteaux au crémeux Cognac avec un biscuit au chocolat et un croustillant, enrobé d'une mousse tendre

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	385
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1613
Prix de vente		Lipides	28.33 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	15.12 g
		Glucides	23.29 g
		dont sucre	19.39 g
		Protéines	5.96 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Crème, sucre, grués de cacao, **jaune d'oeuf**, eau, beurre de cacao, **blanc d'oeuf**, **farine blanche**, **noisettes**, **lait entier**, **lait entier en poudre**, **oeufs**, Cognac (brandy), cacao en poudre, sucre inverti, **beurre**, huile de coco, **glucose blé**, alcool, gélatine, huile de colza, gélifiant (pectine), émulsifiant (lécithine de tournesol), sel alimentaire, **blancs d'oeuf en poudre**, **poudre de lait écrémé**, graisse butyrique, émulsifiant (lécithine de tournesol), support couleur (silicate aluminopotassique), colorant (oxyde de fer), arôme, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika)

État 23.05.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

La Sphère

Petits Gâteaux

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse