

Boule au chocolat

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 20 pièces

N° RECETTE PG20339

Coques boule au chocolat

- 150 g jaune d'œuf frais
- 50 g eau
- 100 g farine blanche type 400
- 300 g blanc d'œuf frais
- 100 g amidon de froment
- 125 g sucre
- 1 g cremor tartari

Mélanger le jaune d'œuf et l'eau, mélanger avec la farine pendant env. 5 à 10 minutes en 3e vitesse avec un fouet. Travailler directement les jaunes d'œufs, ne pas les laisser reposer. Mélanger les blancs d'œufs, l'amidon de froment, le Cremor Tartari et le sucre et battre le tout en neige crémeuse et stable, incorporer.

Crème vanille exquise

- 500 g lait 3.5%
- 500 g crème 35%
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g) 1 pc/ graines
- 140 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 140 g sucre
- 60 g inuline HSI
- 60 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
- 22 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 100 g eau
- 1200 g crème 35%

Porter à ébullition le lait, la première

quantité de crème et la gousse de vanille grattée. Batta les jaunes d'œufs avec le sucre, l'inuline et la poudre pour crème vanille jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Faire gonfler la gélatine en poudre dans de l'eau froide pendant 10 minutes et la dissoudre. Verser un peu de liquide dans le mélange de jaunes d'œufs, mélanger, ajouter le reste du mélange lait/crème et porter ensemble à ébullition, ajouter la gélatine dissoute et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse, ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeur. Remplir des sachets sous vide et les souder, refroidir immédiatement à 4°C, stocker au réfrigérateur, placer 20 minutes au congélateur avant utilisation. Fouetter à une température à cœur de 0 - 2°C pour obtenir une crème aérée.

Conseil

Peut être conservé plusieurs jours dans un sachet scellé au congélateur, décongelé et battu si nécessaire à une température à cœur de 0 - 2°C.

Pour une mousseline, on peut ajouter 200 g de beurre battu ou OSA-intérieur battu pour 1 kg de crème vanille battue et 5 à 10 % de pâte aromatique, comme la Pistacia vera, pour l'aromatiser. Le jaune d'œuf contient une enzyme, l'amylase, qui peut perturber le processus d'épaississement, ce qui donne une crème grénée ou non liée. Une chaleur très élevée lors du processus de cuisson

désactive l'enzyme, c'est pourquoi il faut toujours bien cuire la crème pour qu'elle soit parfaitement liée.

Gelée d'abricots

- 330 g purée d'abricots sans sucres ajoutés, Boiron
- 125 g sucre
- 80 g inuline HSI
- 10 g pectine NH
- 50 g sucre inverti
- 10 g jus de citron frais
- 375 g purée d'abricots sans sucres ajoutés, Boiron
- 20 g Préparation gélatinée

Porter la première quantité de purée à 40°C, mélanger le sucre, l'inuline et la pectine et porter à ébullition avec le sucre inverti et la première purée, incorporer la deuxième froide quantité de purée, incorporer la masse gélatine dissoute et mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une émulsion lisse, verser.

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.

Boule au chocolat

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat foncé Bolivie 68%

225 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
5 g lécithine
100 g eau
100 g lait 3.5%
40 g Préparation gélatinée
150 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
60 g inuline HSI
20 g glucose atomisé 38 DE
340 g crème 35% geschlagen

Fondre la couverture à 45°C. Ajouter la lécithine et mélanger. Tempérer l'eau et le lait à 20°C, mixer avec la masse gélatinée dissoute à 45°C à l'aide d'un mixeur-plongeant, ajouter lentement à la couverture et homogénéiser pendant 1 minute, refroidir à 30°C. Mélanger les blancs d'œufs, l'inuline et le glucose sec et laisser gonfler pendant 10 minutes, puis battre pendant 10 - 15 minutes pour obtenir un meringage crémeux et stable et incorporer délicatement en alternant avec la crème fouettée à la fin.

Glaçage au chocolat Bolivia 68% et Maracaibo 88%

320 g crème 35%
100 g inuline HSI
120 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
300 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
210 g Préparation gélatinée
180 g eau
300 g sucre
200 g sirop de glucose DE 41-46

Chauffer la crème et l'inuline à 80°C, incorporer les couvertures et la masse gélatinée dissoute, travailler en ganache, porter à ébullition l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 124°C et ajouter lentement à la ganache, homogénéiser sans bulles à l'aide d'un mixeur plongeant, utiliser à 40°C.

Fournisseur inuline:
IMCD Switzerland AG
+41 43 244 80 00
www.imcdgroup.com

Coques de boule au chocolat

Dresser la masse avec une douille ronde 20 de 6 cm de Ø sur du papier sulfurisé ou des plaques à boule au chocolat.

Température de cuisson: 220°C chaleur de sole, 230°C chaleur de voûte, porte du four et tirage ouverts, laisser la porte entrouverte, placer éventuellement une 2e plaque en dessous.

Temps de cuisson: env. 15 min.

Donne 45 pièces sur des plaques à tête en chocolat de 3.5 cm de Ø ou 40 pièces dressées sur du papier sulfurisé et évidées après la cuisson.

Gelée d'abricots

Remplir 20 g de gelée par pièce dans des moules hémisphériques en silicone de 4 cm de Ø, congeler.

Mousse

Remplir 20 g de mousse par pièce dans des moules demi-sphères en silicone de 7 cm de Ø, enfoncer la demi-sphère d'abricots congelée, lisser, recouvrir de papier ou d'une natte en silicone et retourner la plaque, congeler.

Finition

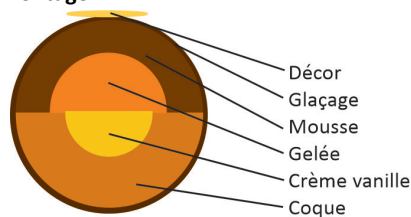
Remplir les coques de boule au chocolat avec la crème vanille fouettée de 30 g par pièce, poser la demi-sphère de mousse congelée et glacer avec le glaçage, décorer avec un sceau de couverture.

Moules à pâtisserie:

Moule demi-sphère,
Pavoni FR003, 4 cm Ø

Moule hémisphérique,
Pavoni FR001, 7 cm Ø

Montage



Boule au chocolat

800 g Coques boule au chocolat

600 g Crème vanille exquise

400 g Gelée d'abricots

400 g Mousse Chocolat foncé Bolivie 68%

500 g Glaçage au chocolat Bolivia 68% et Maracaibo 88%

PRODUITS FELCHLIN

CO88	Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

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

Boule au chocolat

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20339

Description : Boule au chocolat avec un noyau de gelée d'abricot enrobé d'une fine mousse noire et d'une crème à la vanille

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	244
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1023
Prix de vente		Lipides	13.51 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	7.44 g
		Glucides	23.89 g
		dont sucre	17.28 g
		Protéines	4.75 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Crème, blanc d'oeuf, sucre, abricots, eau, jaune d'oeuf, lait entier, grués de cacao, inuline, farine blanche, amidon de froment, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, beurre de cacao, gélatine , amidon de maïs, glucose atomisée, gélifiant (pectine), jus de citron, émulsifiant (lécithine de soja), vanille, acidifiant (tartrate de potassium), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar

État 07.04.2025

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