

# Fleurs de cerisier

Spécialité au biscuit imbibé



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 300 x 300 x 10 mm N° RECETTE CS15042

## Gianduja au lait & amande

1000 g Fina Noble Valencia 60%,  
Masse Praliné Amande  
500 g Grenada 38%, Chocolat au  
lait de couverture, Rondo

Tempérer et lisser le Fina Noble Valencia 60% et la couverture.

## Ganache & kirsch

70 g crème 35%  
25 g beurre  
25 g sucre inverti  
70 g kirsch 40%vol.  
330 g Grenada 38%, Chocolat au  
lait de couverture, Rondo

Chauffer la crème, le beurre, le sucre inverti et le kirsch à 31°C, ajouter la couverture préalablement tempérée et mélanger.

## Sirop, Kirsch 40%vol.

1000 g Sirop de sucre 30°B  
500 g eau  
500 g kirsch 40%vol.

Bien mélanger les ingrédients.

## Sirop de sucre 30°B

1000 g eau  
1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

## Biscuit roulade clair

360 g jaune d'œuf frais  
100 g sucre  
500 g Valencia F 1:1, Masse à cuire  
amande, Ferme  
400 g blanc d'œuf frais  
220 g sucre  
300 g farine blanche type 400  
100 g fécule pommes de terre

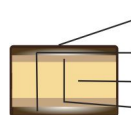
Mousser les jaunes d'œufs, le sucre et la masse aux amandes Valencia ferme. Battre les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter au mélange jaune d'œuf, bien mélanger, incorporer la farine et la fécule. Étaler en une couche de 10 mm d'épaisseur ou bien dans 4 cadres silicone de 300 x 300 x 10 mm (chacun à 2 cadres Quadro de 5 mm d'épaisseur) et cuire.

**Température de cuisson** 220°C

**Temps de cuisson** 15 minutes environ

Rendement pour  
2 rectangles de 65 x 53 cm

## Montage



Enrobé de couverture foncée  
Gianduja aux amandes  
Biscuit imbibé de kirsch  
Ganache au kirsch

## Fleurs de cerisier

**390 g Gianduja au lait & amande**  
**520 g Ganache & kirsch**  
**500 g Sirop, Kirsch 40%vol.**  
**500 g Biscuit roulade clair**  
**500 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**

## Matériel promotionnel Felchlin

**Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm**  
**Cadre Quadro vert, 5 mm**  
**Cadre Quadro 2.5 mm, jaune**  
**Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm**

## Finition

Verser la moitié du mélange gianduja amande dans un cadre Quadro de 2.5 mm. Empiler un cadre Quadro de 2.5 mm supplémentaire, étaler la moitié de la ganache sur le gianduja. Empiler deux cadres Quadro à 5 mm, couvrir la ganache avec le biscuit préalablement imbibé dans le sirop de kirsch. Empiler encore un cadre Quadro de 2.5 mm, étaler la ganache restante, laisser tirer un instant et couvrir du gianduja restant. Laisser cristalliser.

Enlever les cadres Quadro, découper des pièces de 30 x 30 mm à l'aide d'une guitare, placer les pièces bien séparées sur une plaque et laisser reposer pendant la nuit. Enrober de couverture.

# Fleurs de cerisier

Spécialité au biscuit imbibé

## PRODUITS FELCHLIN

CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

# Fleurs de cerisier

Spécialité au biscuit imbibé

## 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

# Fleurs de cerisier

Spécialité au biscuit imbibé



Numéro de recette : CS15042

Description : Spécialité fine au kirsch

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	430
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1799
Prix de vente		Lipides	25.18 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	12.18 g
		Glucides	36.67 g
		dont sucre	32.94 g
		Protéines	6.12 g
		Sel	0.08 g

## Composition :

Sucre, grué de cacao, eau, **amandes**, beurre de cacao, kirsch (eau-de-vie de cerises) 8%, **blanc d'oeuf, jaune d'oeuf, farine blanche, crème, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre**, féculé de pomme de terre, **beurre**, sucre inverti, **crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), vanille

État

08.08.2022