

Dessert au chocolat Bolivia Mango

Dessert à l'assiette



QUANTITÉ RECETTE 20 Desserts à l'assiette

N° RECETTE

DE30105

Biscuit chocolat Bolivia 45%

- 200 g blanc d'œuf frais
- 3 g blanc d'œuf en poudre
- 2.5 g sel
- 100 g sucre
- 165 g jaune d'œuf frais
- 90 g oeufs frais
- 40 g sucre
- 40 g sucre inverti
- 100 g farine blanche type 400
- 25 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 40 g beurre
- 50 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Faire un meringage avec les blancs d'oeufs, les blancs d'oeufs en poudre, le sel et la première quantité de sucre. 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 quantité de meringage en remuant délicatement.

Mousse au chocolat Bolivia 45%

- 137 g Crème Anglaise, moins sucrée
- 183 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 172 g crème 35%
- 7.6 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture à 40 - 45°C. Battre la crème jusqu'à une consistance légère. Mettre la crème au réfrigérateur. Dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et bien remuer jusqu'à consistance lisse. Lorsque la température du mélange crème-anglaise/couverture a refroidi à 35 - 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée réfrigérée et bien mélanger. Ajouter délicatement le reste de la crème.

Crème Anglaise, moins sucrée

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

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

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Gelée de Bolivia 45%

- 75 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 75 g eau
- 1.5 g Préparation gélatinée

Porter l'eau à ébullition et la verser sur le lait de couverture. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant et ajouter la masse de gélatine.

Dessert au chocolat Bolivia Mango

Dessert à l'assiette

Cremeux, chocolat Bolivia 68%

53 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
147 g Crème Anglaise, moins sucrée

Cuire la crème anglaise et la verser sur la couverture Rondos. Emulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Gelée de mangue

300 g purée de mangue 100%
30 g sucre
3 g agar-agar

Porter la purée de mangue à ébullition. Mélanger le sucre avec l'agar-agar et l'ajouter à la purée bouillante. Laisser refroidir avant de mixer pour obtenir un gel lisse.

Streusel amande

53 g beurre
60 g sucre de canne brut fin
0.3 g sel marin
45 g farine blanche type 400
22 g farine de maïs finement tamisé
10 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre finement tamisé
27 g amandes blanches, moulues

Battre le beurre, le sucre de canne brut et le sel en une masse crémeuse. Mélanger la farine, les amandes moulues, tamiser la poudre de cacao et farine de maïs et les ajouter. Pétrir brièvement en crumble et cuire au four.

Température de cuisson: 165°C dans le four à étages ; 145°C dans le four à air pulsé.

Temps de cuisson: 15 - 20 minutes

Ganache Cru, Bolivia 45% Couverture au lait, pour moules

81 g crème 35%
5.4 g sucre inverti
5.4 g beurre
108 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

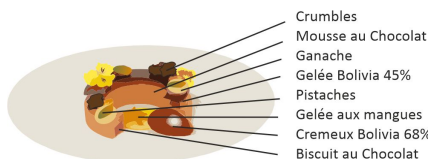
Porter la crème, le sucre inverti et le beurre à ébullition. Ajouter progressivement la préparation à la couverture. Quand la ganache a atteint 31 - 33°C, émulsifier en utilisant un mixeur plongeant.

Pistaches caramélisées

36 g sucre
29 g eau
36 g pistaches

Cuire le sucre cristallisé et l'eau à 120°C. Ajouter les pistaches chaudes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées. Étaler sur une feuille de Silpat et laisser refroidir.

Montage



Dessert au chocolat Bolivia Mango

855.5 g Biscuit chocolat Bolivia 45%

500 g Mousse au chocolat Bolivia 45%

151.5 g Gelée de Bolivia 45%

200 g Cremeux, chocolat Bolivia 68%

300 g Gelée de mangue

200 g Streusel amande

**200 g Ganache Cru, Bolivia 45%
Couverture au lait, pour moules**

100 g Pistaches caramélisées

Biscuit

Cuire le biscuit dans un tapis en silicone de 60 x 40 cm avec bord.

Température de cuisson : 190°C

Temps de cuisson: 15 à 18 minutes

Découper des anneaux avec un emporte-pièce rond de 7 cm et 6 cm.

Mousse

Verser 30 g de mousse dans un moule en silicone de 8 cm et placer le biscuit dans la mousse. Congeler avant de démouler.

Gelée de Bolivia 45%

Verser 15 g de gelée dans un moule en silicone en forme d'anneau de 7 cm.

Crèmeux Bolivia 68%

Verser 9 g de Bolivia Cremeux dans le moule à came en silicone.

Finition

Découper un quart de la mousse et déposer le reste sur une assiette. Déposer de la gelée Bolivia 45% dessus. Dresser un peu de gelée de mangue au centre du dessert. Déposer le Bolivia 68% Cremeux sur un côté de la mousse. Déposer un peu de décor en chocolat sur la gelée de Bolivia et décorer avec des crumbles, de la ganache fouettée et des pistaches.

PRODUITS FELCHLIN

CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre

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

Dessert au chocolat Bolivia Mango

Dessert à l'assiette



Numéro de recette : DE30105

Description : Mousse au chocolat Bolivia 45 % avec une texture croquante due aux crumbles et aux noix et une saveur fruitée due à la mangue

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	330
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1380
Prix de vente		Lipides	21.26 g
Unité de vente	1 Dessert à l'assiette	dont acides gras saturés	11.4 g
		Glucides	25.97 g
		dont sucre	21.82 g
		Protéines	6.35 g
		Sel	0.22 g

Composition :

Crème, sucre, mangue 11%, **jaune d'oeuf**, **blanc d'oeuf**, **farine blanche**, beurre de cacao, **lait entier**, eau, graines de cacao, **poudre de lait entier**, **beurre**, **oeufs**, sucre de canne brut, sucre inverti, **pistaches**, cacao en poudre, **amandes**, farine de maïs, **blancs d'oeuf en poudre**, épaississants (agarose, agaropectine), sel alimentaire, gélatine, sel marin, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 09.01.2023

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