

Xoco Crema Italienne

avec Egg Whip et Chocolate Chip Cookies



QUANTITÉ RECETTE 1 bol en verre

N° RECETTE DR10468

Xoco Crema Italienne

- 90 g Xoco Crema Italienne masse de base
- 30 g lait 3.5%

Chauffer le lait, y ajouter la base Xoco Crema Italienne, amener au point d'ébullition en remuant constamment.

Xoco Crema Italienne masse de base

- 600 g lait 3.5%
- 30 g fécule de maïs
- 60 g sirop de glucose DE 41-46
- 180 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
- 30 g Cacaomass Maracaibo 100%, Pâte de cacao, Rondo

Porter le lait et le glucose à ébullition, délayer la fécule dans un peu de lait froid, verser sur le reste du lait et porter à ébullition comme une crème à la vanille, ajouter le rapé et la masse de cacao, bien mélanger, transvaser et mettre au frais.

Xoco Crema Egg Whip

- 50 g sucre glace
- 0.5 g gomme de xanthane
- 200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 150 g lait concentré sans sucre
- 150 g crème 35%

Tamiser le sucre en poudre et le mélanger avec la gomme xanthane, ajouter les autres ingrédients et mixer jusqu'à obtention d'une consistance lisse, tamiser et verser dans un iSi Thermo Whip à l'aide d'un entonnoir, remplir d'une cartouche de gaz et agiter vigoureusement 25 fois, mettre au frais pendant au moins 2 heures.

Conseil :

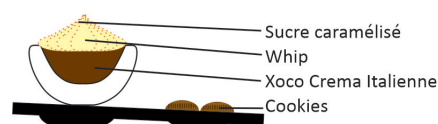
Si vous souhaitez utiliser la mousse immédiatement, vous pouvez charger deux cartouches de gaz au lieu d'une seule, mais la mousse sera plus aérée.

Pâte cookie Chocolat Chip

- 170 g beurre
- 115 g Muscovado sucre clair
- 115 g sucre
- 4 g fleur de sel
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 70 g œufs frais
- 260 g farine blanche type 400 ou Type 420
- 12 g poudre à lever
- 250 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Battre le beurre, les sucres, la fleur de sel et la vanille grattée crémeuse. Ajouter lentement les œufs, tamiser ensemble la farine et la levure chimique et les incorporer aux Chocolinis.

Montage



Xoco Crema Italienne

- 120 g Xoco Crema Italienne
- 50 g Xoco Crema Egg Whip
- 25 g Pâte cookie Chocolat Chip
- 3 g sucre de canne brut fin moulu

Xoco Crema Italienne

avec Egg Whip et Chocolate Chip Cookies

Mini Chocolate Chip Cookies

Portionner la pâte fraîche directement avec une petite cuillère à glace de 3 cm de Ø, env. 12.5 g, sur du papier sulfurisé et une plaque, cuire.

Température de cuisson: 160°C

Temps de cuisson: env. 9 minutes

Finition

Verser la Xoco Crema Italienne chaude dans une coupe en verre, secouer à nouveau vigoureusement la bouteille Egg Whip avant utilisation, dresser le Whip, saupoudrer de sucre de canne brut moulu et caraméliser, décorer avec 2 Mini Chocolate Chip Cookies, servir directement chaud.

Source d'approvisionnement:

Bol en verre à double paroi

www.cash-hotel.ch, Art. Nr. 20.348.021

www.zieher.com, Art. Nr. 4956.03

PRODUITS FELCHLIN

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée

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

Xoco Crema Italienne

avec Egg Whip et Chocolate Chip Cookies



Numéro de recette : DR10468

Description : Boisson chaude au chocolat foncé avec mousse d'œuf caramélisée et légère, agrémentée de cookies

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	244
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1020
Prix de vente		Lipides	15.23 g
Unité de vente	1 bol en verre	dont acides gras saturés	8.29 g
		Glucides	20.89 g
		dont sucre	15.57 g
		Protéines	4.96 g
		Sel	0.2 g

Composition :

Lait entier, jaune d'oeuf, grués de cacao, sucre, **lait concentré, crème, farine blanche**, sirop de glucose (glucose de blé), sucre de canne brut, **beurre**, amidon de maïs, beurre de cacao, **oeufs**, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), vanille, fleur de sel (sel marin), épaississant (xanthane)

État 10.07.2025

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