

Gâteau au chocolat praliné tiède

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 48 pièces

N° RECETTE GB60029

Biscuit Chocolat avec Rio Huimbi 62%

480 g oeufs frais
300 g sucre
900 g Rio Huimbi 62%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
450 g crème 35%
180 g farine blanche type 400

Réchauffer au bain-marie à 40°C les oeufs et le sucre, puis battre en mousse. Fondre la couverture Rio Huimbi 62% à 35°C environ et la remuer avec la crème chaude en une émulsion lisse, incorporer délicatement la masse aux oeufs à la ganache, tamiser la farine et l'incorporer au mix.

Intérieur avec praliné Choco Pain et croquantine

300 g Choco-Pain-Praliné, Intérieur noisette
75 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Mélanger les ingrédients.

Gâteau au chocolat praliné tiède

2300 g Biscuit Chocolat avec Rio Huimbi 62%

380 g Intérieur avec praliné Choco Pain et croquantine

Matériel promotionnel Felchlin

8 pièce Moule en silicone Mythen, pour 6 pièces

Intérieur Choco-Pain-Croquantine

Dresser des boudins sur du papier sulfurisé avec la douille de 16 et congeler. Selon les besoins, couper des sections de 4 cm de longueur.

Finition

Dans chaque moule, dresser 50 g environ de masse de biscuit foncé, y planter les baguettes de Choco-Pain-Croquantine et étendre une couche bien lisse dans les pointes et les arrondis, cuire à four moyen.

Température de cuisson: 180°C
Temps de cuisson: 30 - 40 minutes, chaleur inférieur suffisante

Laisser refroidir, congeler légèrement, démouler.

Suggestion de service

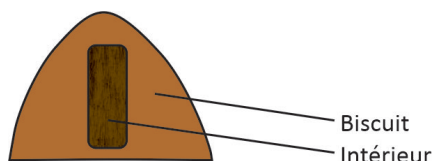
Réchauffer brièvement au four à 180°C pendant 3 à 4 minutes ou au micro-ondes. Tiède avec un peu de chantilly ou de glace vanille.

PRODUITS FELCHLIN

CR60	Rio Huimbi 62%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC64	Choco-Pain-Praliné, Intérieur noisette
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
VO15	Moule en silicone Mythen, pour 6 pièces

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

Montage



Felchlin
SWITZERLAND

Gâteau au chocolat praliné tiède

Grand Cru

Matériel promotionnel Felchlin



VO15 Moule en silicone Mythen, pour 6 pièces

80 x 52 x 64 mm

Gâteau au chocolat praliné tiède

Grand Cru



Numéro de recette : GB60029

Description : Petit cake au chocolat avec un intérieur croustillant, servi à chaud

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	460
Jours de vente	3 jours	Kilo joule (kJ)	1927
Prix de vente		Lipides	28.07 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.79 g
		Glucides	43.49 g
		dont sucre	35.12 g
		Protéines	6.57 g
		Sel	0.11 g

Composition :

Sucre, **oeufs**, **crème**, grué de cacao, **farine blanche**, beurre de cacao, **noisettes**, graisse de coco, **lait entier en poudre**, huile de tournesol, **lait écrémé en poudre**, huile de colza, **émulsifiant (lécithine de soja)**, eau, beurre de karité, beurre d'illipe, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika), extrait de vanille

État 10.07.2024

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