

Tartelette Mousse au Chocolat cuite

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces de 6 cm Ø

N° RECETTE PG20161

Pâte brisée au chocolat aux amandes, sel de mer et œufs

- 260 g beurre
- 130 g sucre glace
- 1.5 g sel marin
- 135 g œufs frais
- 440 g farine blanche type 400
- 40 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 30 g amandes blanches, moulues

Battre le beurre et le sucre glace pour obtenir un mélange crémeux. Dissoudre le sel dans les œufs, ajouter peu à peu à la masse au beurre et monter ensemble. Tamiser la farine et la poudre de cacao et ajouter les amandes moulues. Ajouter au mélange précédent et mélanger en masse lisse. Emballer dans un film plastique et réserver pendant minimum 2 heures dans le réfrigérateur.

Mousse Chocolat foncé Costa Rica 70% cuite au four

- 200 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 75 g beurre
- 150 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 40 g sucre
- 75 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

Faire fondre la couverture avec le beurre. Battre les blancs d'œufs avec du sucre, en neige crémeuse. Ajouter les jaunes d'œufs au mélange Couverture-beurre, pour finir, incorporer la neige.

Ganache foncée Costa Rica 70% avec Tonka

- 125 g crème 35%
- 25 g beurre
- 30 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 50 g œufs liquides pasteurisés
- 100 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 0.3 g fèves de Tonka

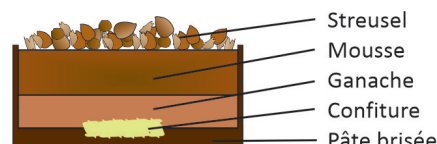
Cuire la crème et le beurre à ébullition. Ajouter aux jaunes d'œufs et à l'œuf en mélangeant. Chauffer délicatement à 82 - 84°C en remuant constamment et verser sur la couverture. Ne pas dépasser 1 g de fèves tonka par kg de poids final.

Crumble au beurre Chocolat noir aux amandes, sucre de canne brut et sel de mer

- 160 g beurre
- 180 g sucre de canne brut fin
- 1 g sel marin
- 135 g farine blanche type 400
- 65 g farine de maïs finement tamisé
- 30 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre finement tamisé
- 80 g amandes blanches, moulues

Battre le beurre, le sucre de canne brut et le sel jusqu'à obtenir une masse crémeuse. Mélanger les autres ingrédients et les ajouter. Pétrir brièvement en crumble.

Montage



Tartelette Mousse au Chocolat cuite

- 90 g marmelade aux abricots
- 1035 g Pâte brisée au chocolat aux amandes, sel de mer et œufs
- 540 g Mousse Chocolat foncé Costa Rica 70% cuite au four
- 330 g Ganache foncée Costa Rica 70% avec Tonka

Tartelette Mousse au Chocolat cuite

Petits Gâteaux

**651 g Crumble au beurre Chocolat
noir aux amandes, sucre de
canne brut et sel de mer**

Pâte Brisée

Étaler la pâte brisée à 2.25 mm. Découper des cercles de 60 mm Ø.

Streusel amande

Cuire au four.

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

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Finition

Par pièce, dresser 3 g de confiture d'abricots ou de framboises sur le fond, dresser 10 g de Ganache, puis 15 g de Mousse au chocolat cuite au four. Pour finir, saupoudrer 6 g de Streusel amande.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 15 minutes

PRODUITS FELCHLIN

CO27	Costa Rica 70%-72h, 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

Tartelette Mousse au Chocolat cuite

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20161

Description : Tartelettes au chocolat cuites au four avec une fine ganache et une mousse aérienne de notre couverture Costa Rica 70%, décorées avec des crumbles au beurre

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	432
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1806
Prix de vente		Lipides	27.65 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.77 g
		Glucides	37.21 g
		dont sucre	19.23 g
		Protéines	7.22 g
		Sel	0.17 g

Composition :

Farine blanche, beurre, grués de cacao, **oeufs**, sucre de canne brut, sucre, **blancs d'oeuf, crème, amandes, jaune d'oeuf**, préparation de fruits à l'abricot (abricots, sucre brut de canne, eau, sirop de glucose, jus de citron à base de concentré, gélifiant (pectine de pomme et d'agrumes), agent affermissant (citrates de calcium)), sucre brut de canne, cacao en poudre, farine de maïs, beurre de cacao, sel marin, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), fèves de Tonka, vanille

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