

Finger cake praliné-framboise

avec Bâtuja Noisette Noir



QUANTITÉ RECETTE 28 pièces de 130 x 25 mm

N° RECETTE GB60326

Masse à cake aux noisettes

- 160 g beurre mou
- 440 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
- 2 g zeste de citron (1 citron = 5g)
- 245 g oeufs frais
- 2 g sel
- 145 g farine blanche type 400
- 6 g poudre à lever

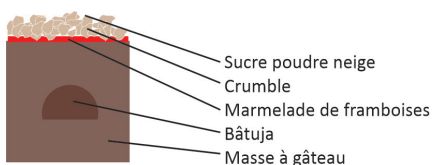
Mousser le beurre, la Primanuss et le citron, mélanger les œufs et le sel à l'aide d'un fouet et les ajouter lentement. Tamiser la farine et la poudre à lever ensemble et les incorporer.

Crumble aux noisettes

- 290 g beurre
- 320 g sucre
- 70 g noisettes brutes, moulues
- 320 g farine blanche type 400

Mousser le beurre et le sucre, incorporer les noisettes très froides et la farine et pétrir pour obtenir une pâte à crumble, mettre au frais.

Montage



Finger cake praliné-framboise

- 1000 g Masse à cake aux noisettes
- 840 g Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja noisette
- 140 g marmelade de framboises résistant à la cuisson
- 280 g Crumble aux noisettes
- 30 g sucre poudre neige

Finition

Dresser 10 g de masse à cake dans des moules en silicone ou dans des moules de cuisson, placer un morceau et demi de Bâtuja, dresser 25 g de masse à cake. Dresser 5 g de confiture de framboises résistant à la cuisson, recouvrir de 10 g de crumble aux noisettes, presser légèrement et cuire.
Température de cuisson: 190°C dans le four à sole, tirage ouvert
Temps de cuisson: env. 20 minutes
Laisser refroidir le cake et saupoudrer de sucre poudre neige.

Source d'approvisionnement en moules en silicone:
www.silikomart.com
Sq078 fashion cake

PRODUITS FELCHLIN

- BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja noisette
- KC53 Primanuss 25%, Masse à cuire noisette

Remarque: Tous les produits ne sont pas

Felchlin
SWITZERLAND

disponibles sur tous les marchés

Finger cake praliné-framboise

avec Bâtuja Noisette Noir



Numéro de recette : GB60326

Description : Cake aux noisettes, gianduja et framboise

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	456
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1906
Prix de vente		Lipides	28.59 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	11.54 g
		Glucides	41.19 g
		dont sucre	27.62 g
		Protéines	6.21 g
		Sel	0.26 g

Composition :

Noisettes, sucre de canne, fèves de cacao écalées, **oeufs**, **beurre**, **farine blanche**, sucre, préparation de fruits de boulangerie framboise sans grains 6% (framboises (purée de framboise à base de concentré 27%, purée de framboises 23%), sucre, eau, sirop de glucose, glucose, humectant (sorbitol), gélifiant (pectine de pomme), acidifiant (acide citrique), correcteur d'acidité (citrate de sodium), huile de tournesol, affermissants (citrate de calcium)), eau, beurre de cacao, **sirop de glucose (glucose de blé)**, sucre, amidon de maïs cireux, dextrose, huile de palme, acidifiant (monophosphate de calcium), **fines finots de blé dur**, humectant (sorbitol), **amidon de blé**, farine de riz, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), écorce de citron, sel alimentaire, caramel, conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide citrique)

État 09.09.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Finger cake praliné-framboise

avec Bâtuja Noisette Noir

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse