

Tablette chocolat Cheesecake aux fruits

en moule tablette Cuadrado Rotondo



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 175 g

N° RECETTE

CS15537

Gelée mangue-fruit de la passion

- 350 g Purée de mangue sans sucre surgelée, Boiron
- 90 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 120 g sucre
- 10 g pectine ruban jaune
- 70 g sirop de glucose DE 41-46
- 352 g sucre
- 8 g acide citrique 1:1

Chauffer la purée à 80°C, mélanger la pectine et la première quantité de sucre. Porter à ébullition et cuire pendant 1 minute. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le glucose et cuire à 103°C. Ajouter l'acide citrique. Laisser refroidir et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Ganache blanche Edelweiss 36% avec Philadelphia

- 80 g crème 35%
- 75 g sirop de glucose DE 41-46
- 30 g sucre inverti
- 90 g beurre
- 2 g fleur de sel
- 220 g Philadelphia fromage à la crème
- 500 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 5 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé Magic Temper

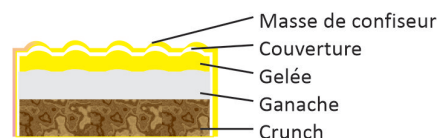
Porter à ébullition la crème, le sirop de glucose, le sucre inverti, le beurre et la fleur de sel, ajouter le fromage frais et chauffer à 86°C. Ajouter la couverture et mélanger le tout jusqu'à obtenir une émulsion homogène. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant, tout en incorporant le beurre de cacao (Magic Temper) à une température maximale de 33°C.

Cheesecake crunch

- 490 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 220 g Graham Kekse
- 2 g fleur de sel
- 180 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo
- 110 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé

Mélanger la masse pralinée et les Graham Kekse finement mixés avec la fleur de sel, tempérer à 28°C, mélanger avec la couverture tempérée et le beurre de cacao, utiliser immédiatement.

Montage



Tablette chocolat Cheesecake aux fruits

- 10 g Masse de confiseur naturel jaune
- 10 g Masse de confiseur naturel rouge
- 400 g Gelée mangue-fruit de la passion
- 600 g Ganache blanche Edelweiss 36% avec Philadelphia
- 200 g Cheesecake crunch

Tablette chocolat Cheesecake aux fruits

en moule tablette Cuadrado Rotondo

**550 g Edelweiss 36%, Chocolat
blanc de couverture, Rondo**

Moulage

Vaporiser le moule de la masse de confiseur jaune et rouge tempérée, en ombrant d'un côté. Mouler avec la couverture tempérée (env. 30 g par tablette) et laisser cristalliser à 5 °C pendant 15 à 20 minutes.

Finition

Verser 40 g de gelée par tablette et 60 g de ganache, laisser cristalliser. Verser 20 g de crunch et aplatir, laisser cristalliser. Recouvrir de couverture tempérée, laisser cristalliser env. 20 à 30 min à 5°C avant de les démouler avec précaution.

PRODUITS FELCHLIN

CF72	Masse de confiseur naturel jaune
CF76	Masse de confiseur naturel rouge
CO49	Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande

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

Tablette chocolat Cheesecake aux fruits

en moule tablette Cuadrado Rotondo



Numéro de recette : CS15537

Description : Tablette chocolat avec gelée rafraîchissante à la mangue et au fruit de la passion, ganache crémeuse au fromage frais et cheesecake crunch foncé

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	468
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1959
Prix de vente		Lipides	29.27 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.62 g
		Glucides	44.73 g
		dont sucre	42.76 g
		Protéines	5.13 g
		Sel	0.31 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, mangue, fromage frais (**lait entier, crème**, produits laitiers (à base de lait), sel, épaississant (farine de caroube), acidifiant (acide citrique)), sirop de glucose (glucose de blé), **lait écrémé en poudre, amandes 3%, beurre, crème**, brisure sucrée (**farine de froment, sucre, lait entier en poudre, noisettes**, arômes), purée de fruit de la passion, sucre inverti, agent gélifiant (pectine), graisse butyrique, **petit-lait en poudre**, acidifiant (acide citrique), eau, fleur de sel (sel marin), maltodextrine, **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille, caramel

État 09.12.2025

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