

Rio Huimbi Noël

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 20 petit gâteaux

N° RECETTE PG20182

Mousse blanche

- 180 g Crème Anglaise pour Mousse
- 250 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 225 g crème 35%
- 30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 14 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture blanche avec le beurre de cacao à 40 - 45°C. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Faire dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Lorsque la température de la préparation crème anglaise/couverture est à 40°C, ajoutez un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée.

Crème Anglaise pour Mousse

- 140 g lait 3.5%
- 140 g crème 35%
- 55 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 14 g sucre

Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'oeufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Mousse Chocolat, Mousse Rio Huimbi 42%

- 165 g Crème Anglaise pour Mousse
- 220 g Rio Huimbi 42%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 205 g crème 35%
- 10 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture à 40 - 45°C. Battre la crème jusqu'à une consistance légère. Mettre la crème au réfrigérateur. Dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et bien remuer jusqu'à consistance lisse. Lorsque la température du mélange crème-anglaise/couverture a refroidi à 35 - 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée réfrigérée et bien mélanger. Ajouter délicatement le reste de la crème.

Biscuit chocolat Sao Palme 75%

- 120 g blanc d'œuf frais
- 2 g blanc d'œuf en poudre
- 1.5 g sel
- 60 g sucre
- 95 g jaune d'œuf frais
- 55 g oeufs frais
- 20 g sucre
- 25 g sucre inverti
- 60 g farine blanche type 400
- 15 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 30 g beurre
- 30 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Monter les blancs d'oeufs, les blancs d'oeufs en poudre, le sel et la première quantité de sucre en une meringue. Battre les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, la deuxième quantité de sucre et le sucre inverti afin d'obtenir une masse de biscuit. Ajouter la farine et la poudre de cacao préalablement tamisés, le beurre et la couverture fondus. Incorporer la moitié de la meringue dans la masse biscuit et puis la deuxième quantité de meringue en remuant délicatement.

Rio Huimbi Noël

Petits Gâteaux

Glaçage orange

- 100 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 80 g Orangeosa, Intérieur orange

Mélanger la couverture blanche tempérée (28°C) et le beurre de cacao fondu (32°C). Ajouter l'intérieur Orangeosa tempéré à 26°C. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant, utiliser à 30°C.

Gelée d'orange à la cannelle

- 100 g jus d'orange frais
- 8 g bâton de cannelle Ceylan (1 pc = 8g)
- 12 g Préparation gélatinée

Chauffer le jus d'orange avec la cannelle à 80°C et laisser infuser pendant 20 minutes. Retirer la cannelle. Rechauffer le mélange d'orange épicé à 80 °C, ajouter la préparation gélatinée.

Couverture à pulvériser Maracaibo 65%

- 140 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 60 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le beurre de cacao fondu, tamiser. Sprayer à 32 - 34 °C.

Montage



Rio Huimbi Noël

- 700 g Mousse blanche**
- 600 g Mousse Chocolat, Mousse Rio Huimbi 42%**
- 500 g Biscuit chocolat Sao Palme 75%**
- 200 g Glaçage orange**
- 113 g Gelée d'orange à la cannelle**
- 200 g Couverture à pulvériser Maracaibo 65%**
- 50 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine**
- 100 g Rio Huimbi 42%, Chocolat au lait de couverture, Rondo**

Gelée orange-cannelle

3 g dans des moules ronds de 2 cm ø, refroidir, démouler.

Finition

Verser 35 g de mousse blanche dans le moule. Insérer la boule de gelée d'orange et répartir 30 g de mousse foncée. Mélanger la couverture avec la croquantine et répartir sur le biscuit. Couper le biscuit en morceaux de 4 x 4 cm et les placer. Congeler la mousse et l'asperger de cacao. Verser 10 g de mousse blanche dans le moule à boule de 3 cm ø. Laisser congeler, tremper dans le glaçage à l'orange et dresser sur les petits gâteaux. Décorer pour Noël.

PRODUITS FELCHLIN

CO45	Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CR40	Rio Huimbi 42%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DK26	Orangeosa, Intérieur orange
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie,

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

Rio Huimbi Noël

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20182

Description : Deux types de mousses avec un cœur de gelée d'orange, enrobées d'un biscuit avec une garniture croustillante

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	417
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1745
Prix de vente		Lipides	31.57 g
Unité de vente	1 petit gâteaux	dont acides gras saturés	18.46 g
		Glucides	26.02 g
		dont sucre	23.51 g
		Protéines	5.75 g
		Sel	0.2 g

Composition :

Crème, sucre, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, grués de cacao, **lait entier**, **blanc d'oeuf**, **lait entier en poudre**, jus d'orange 4%, **farine blanche**, **lait écrémé en poudre**, **oeufs**, eau, sucre inverti, **beurre**, huile de coco, cacao en poudre, huile de tournesol, **crème en poudre**, cannelle, gélatine, maltodextrine, jus d'orange déshydraté, beurre de karité, beurre d'illipe, huile de colza, **blancs d'oeuf en poudre**, sel alimentaire, citron en poudre, graisse butyrique, huile d'orange, émulsifiant, arôme naturel, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, émulsifiant (lécithine de tournesol), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), extrait de vanille, vanille, **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika), colorants (beta carotène)

État 05.09.2022

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