

Mooncake

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces de 100 g / 6.5 cm Ø

N° RECETTE PG20249

Pâte gâteau de lune

- 90 g farine de riz
- 90 g farine de riz gluant
- 50 g fécule de maïs
- 75 g sucre glace
- 340 g lait 3.5%
- 45 g huile de tournesol
- 45 g lait concentré sucré

Mélanger tous les ingrédients, cuire à la vapeur au bain-marie pendant 50 minutes, laisser refroidir et pétrir jusqu'à ce qu'il soit extensible. Abaisser avec de la farine de riz gluant grillée et laisser refroidir.

Saveurs

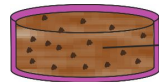
Ajouter 30 g d'osa à 150 g de pâte.
DF41 Blueberrynosa
DC76 / DK10 / DK46 Frambonosa
DC77 / DK11 / DK42 Mangonosa
DF37 Coffeenosa

Crème Sao Palme 60%

- 320 g lait 3.5%
- 130 g beurre
- 20 g oeufs frais
- 200 g sucre
- 80 g farine blanche type 400
- 100 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter le lait et le beurre à ébullition. Battre les œufs, le sucre et la farine, porter à ébullition. Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporer la couverture hachée.

Montage



Ganache Sao Palme 60%
Mooncakeskin

Mooncake

765 g Pâte gâteau de lune
850 g Crème Sao Palme 60%

Finition

Prendre 40 g de pâte gâteau de lune, la saupoudrer de farine de riz gluant grillé et l'étaler en un disque fin. Dresser 60 g de garniture pour Mooncake et recouvrir d'un disque de pâte puis former dans un moule.

PRODUITS FELCHLIN

CR19 Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Mooncake

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20249

Description : Mooncake avec différents Osa's

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	299
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1250
Prix de vente		Lipides	13.96 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	6.9 g
		Glucides	39.37 g
		dont sucre	23.36 g
		Protéines	3.47 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Lait entier, sucre, **beurre**, farine de riz, farine de riz gluant, **farine blanche**, amidon de maïs, grués de cacao, huile de tournesol, **lait concentré sucré**, **oeufs**, beurre de cacao, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État

07.06.2022