

Roulade Grand Cru Maracaibo

sans lactose, sans gluten



QUANTITÉ RECETTE 13 pièces

N° RECETTE PG20263

Biscuit roulade chocolat sans lactose et sans farine

- 100 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 250 g jaune d'œuf frais
- 110 g sucre inversi
- 2 g sel
- 30 g huile d'olive
- 250 g blanc d'œuf frais
- 50 g inuline HSI
- 100 g sucre
- 100 g farine de riz
- 60 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Battre en mousse la masse d'amandes, les jaunes d'œufs, le sucre inversi, le sel et l'huile d'olive. Mélanger les blancs d'œufs et l'inuline et laisser gonfler pendant 10 minutes, puis les monter en neige crémeuse avec le sucre. Tamiser la farine de riz et la poudre de cacao, mélanger le tout.

1050 g de masse par natte Flexipat de 35 x 55 cm

Mousse Chocolat foncé Maracaibo végane

- 210 g boisson de riz
- 260 g Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat
- 420 g Flora Plant, crème à fouetter 31%

Faire bouillir la première partie de Flora Plant et préparer une ganache avec la mousse au chocolat en poudre. Incorporer directement le Flora Plant liquide. Laisser cristalliser pendant une nuit au réfrigérateur. Battre avant l'utilisation.

Conseil

Il est également possible d'utiliser une boisson à l'avoine ou de l'eau comme alternative à la première partie de Flora Plant.

Montage



— Mousse Chocolat foncé Maracaibo végane
— Biscuit roulade chocolat sans lactose et sans farine

Roulade Grand Cru Maracaibo

1000 g Biscuit roulade chocolat sans lactose et sans farine

850 g Mousse Chocolat foncé Maracaibo végane

Biscuit roulade

1050 g de masse par natte Flexipat de 35 x 55 cm

Température de cuisson: 210°C
Temps de cuisson: env. 8 minutes

Laisser reposer la roulade pendant environ 10 minutes après la cuisson, la refroidir au congélateur et la congeler, la retourner sur du papier siliciné et retirer la natte Flexipat.

Finition

Fouetter la mousse de manière stable et aérée, puis l'étaler uniformément sur la roulade. Placer env. 30 minutes au réfrigérateur, puis rouler étroitement et régulièrement à partir du côté le plus large, placer dans un moule chenau et congeler. Découper des roulades de 4 cm de large.

PRODUITS FELCHLIN

- HA01 cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- KK42 Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- TM77 Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

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

Roulade Grand Cru Maracaibo

sans lactose, sans gluten



Numéro de recette : PG20263

Description : Roulade légère et aérée avec mousse crémeuse Grand Cru Maracaibo, sans lactose et sans gluten

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	305
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1278
Prix de vente		Lipides	19.84 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.26 g
		Glucides	19.71 g
		dont sucre	18.07 g
		Protéines	5.81 g
		Sel	0.25 g

Composition :

de colza, sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires, esters de sucre d'acides gras alimentaires, acides gras alimentaires), stabilisateur (farine de graines de caroube, gomme de guar), arômes naturels, sel, colorant (carotène)), Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 14% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carrageenane), vanille Madagascar), **jaune d'oeuf, blanc d'oeuf**, boisson de riz (farine de riz (Italien), eau, huile de tournesol, sel marin, enzymes (amylases)), sucre, sucre inverti, farine de riz, cacao en poudre, inuline, **amandes**, huile d'olive, sel alimentaire, eau, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium)

État 27.03.2023






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

Mousse chocolat crème Grand Cru Maracaibo








Mousse Chocolat Crème: Liquide cuit avec de la mousse Maracaibo au chocolat en poudre et le liquide froid, battre le lendemain

	Liquide 1	Poudre	Liquide 2	Consistance
	Lait	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Crème liquide	très bonne consistance crémeuse, stable
	Espresso	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Crème liquide	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Eau	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant liquide	très bonne consistance crémeuse, stable
	Flora Plant Pistor Art. Nr. 46016	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant liquide	bonne consistance crémeuse, stable
	Alpro Long Life Oat Drink	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant liquide	très bonne consistance crémeuse, stable
	Karma boisson au soja Bio	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant liquide	très bonne consistance crémeuse, stable
	Flora Plant Pistor Art. Nr. 46016	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Purée de framboise / Flora liquide 1:1	bonne consistance crémeuse, convient pour le remplissage

Mousse chocolat Grand Cru Maracaibo



Mousse Chocolat avec liquide battu: Liquide cuit avec de la mousse Maracaibo au chocolat en poudre et liquide battu

	Liquide 1	Poudre	Liquide 2	Consistance
	Lait	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Crème battue	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Espresso	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Crème battue	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Eau	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant battue	bonne consistance crémeuse, stable
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant battue	bonne consistance crémeuse, un peu plus lourde, stable
	Alpro Long Life Oat Drink	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant battue	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Karma boisson au soja Bio	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant battue	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	TM77B Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Purée de framboise / Flora Plant battue 1:1	bonne consistance compacte et crémeuse, stable

Tous les produits contenant du Flora Plant doivent être fouettés plus longtemps et plus intensément. Attention avec les drinks et le Flora Plant cuit: tendance à ce qu'après un séjour prolongé au réfrigérateur, la mousse redevienne molle et doive être fouettée à nouveau. Les produits contenant Flora Plant ou des drink à la place de l'eau ne sont pas aussi stables / solides à la cuisson.