

Mousse Grand Cru Maracaibo en boîte

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE	45	Boîte en bois de 8 cm de Ø et 3 cm de hauteur	N° RECETTE	PG20265
-------------------------	----	---	-------------------	---------

Biscuit chocolat avec Maracaibo 65%

- 245 g oeufs frais
- 100 g jaune d'œuf frais
- 130 g sucre inversi
- 65 g sirop de glucose 44/45
- 195 g crème 35%
- 195 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 70 g farine blanche type 400

Battre les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre inversi et le glucose au bain-marie à 60°C puis, battre jusqu'à refroidissement dans le batteur. Porter la crème à ébullition, ajouter la couverture et préparer une ganache, maintenir la température de la ganache à 40°C. Ajouter un tiers du mélange jaunes d'œufs/sucre à la ganache et mélanger en une masse lisse. Incorporer doucement le mélange chocolat/masse œufs à la masse restante aux œufs. Finalement, incorporer la farine.

Mousse Chocolat crème foncé Maracaibo avec crème liquide

- 750 g lait 3.5%
- 940 g Maracaibo Mousse, Poudre
pour mousse au chocolat
- 1500 g crème 35%

Faire bouillir le lait et préparer une ganache avec la mousse au chocolat en poudre. Incorporer la crème liquide et laisser cristalliser pendant la nuit au réfrigérateur, puis battre avant l'utilisation.

Confit à la mangue et au fruit de la passion

- 350 g purée de mangue 100%
- 145 g purée de fruit de la passion
100%
- 190 g sucre
- 10 g pectine NH

Chauffer la purée et le jus à 40°C. Mélanger le sucre et la pectine et les verser en pluie dans la purée. Porter le tout à ébullition, puis mettre au frais.

Pâte Sablé Breton avec poudre de cacao

- 150 g beurre
- 75 g sucre de canne brut fin
- 60 g jaune d'œuf liquide
pasteurisé
- 175 g farine blanche type 400
- 30 g cacao powder 20-22%, cacao
en poudre
- 8 g poudre à lever
- 3 g fleur de sel

Battre le beurre et le sucre en mousse, ajouter les jaunes d'œufs. Tamiser ensemble les ingrédients secs et les incorporer. Mettre la pâte au frais pendant au moins 2 heures.

Montage



Mousse Grand Cru Maracaibo en boîte

Petits Gâteaux

Mousse Grand Cru Maracaibo en boîte

**1000 g Biscuit chocolat avec
Maracaibo 65%**

**3150 g Mousse Chocolat crème
foncé Maracaibo avec
crème liquide**

**685 g Confit à la mangue et au
fruit de la passion**

**450 g Pâte Sablé Breton avec
poudre de cacao**

**450 g Praline Croquantine,
Intérieur amande aux éclats
de gaufrette**

**Douille en forme d'étoile, 16
pointes**

Biscuit

Répartir 1000g de masse sur une natte Flexipat de 55 x 35 cm et cuire.

Four à sole sans vapeur
Température de cuisson : 200°C
Temps de cuisson : env. 15 minutes

Laisser reposer le biscuit pendant env. 10 minutes après la cuisson, le laisser refroidir et congeler au congélateur, le retourner sur du papier siliconé et retirer la natte Flexipat. Découper des rondelles de biscuit avec un cercle de 6.3 cm de Ø. Tempérer la praline Croquantine et l'étaler en fine couche.

Pâte sablé

Abaïsser à 10 mm, mettre au frais.
Découper des cubes de 15 x 15 mm avec la guillotine, cuire au four.

Four à chaleur tournante
Température de cuisson : 160°C
Temps de cuisson : env. 20 minutes

Finition

Verser un peu de mousse fouettée dans une boîte en bois tapissée de papier pâtissier. Placer les biscuits avec la praline Croquantine vers le bas, dresser 15 g le confit de mangue et de fruits de la passion crémeux, remplir avec la mousse, dresser le reste de la mousse, battue de manière stable et aérée, avec la Douille cannulée, 16 pointes, 35 g par boîte. Décorer avec des dés de sablé Breton cuits et du confit de mangue et de fruits de la passion.

Source d'approvisionnement :

Boîte en bois

Entreprise Bichsel

www.bichsel-ag.ch

Art. No. 1856.99

Boîte en copeaux de bois 79.5 mm Ø,

H 25mm

Pistor

Art. No. 7708

Capsules à pâtisseries, rondes, plissées, en

papier, avec bord lisse, Ø en bas 70 mm,

H 25 mm, blanches

PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DK27	Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
TM77	Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat
VO99	Douille en forme d'étoile, 16 pointes

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

Mousse Grand Cru Maracaibo en boîte

Petits Gâteaux

Matériel promotionnel Felchlin



VO99 Douille en forme d'étoile, 16 pointes

Mousse Grand Cru Maracaibo en boîte

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20265

Description : Mousse au chocolat légère et aérée avec un fond croustillant, confit de mangue et de fruits de la passion et sablé breton au chocolat

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	346
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1448
Prix de vente		Lipides	24.89 g
Unité de vente	1 Boîte en bois	dont acides gras saturés	13.98 g
		Glucides	23.19 g
		dont sucre	19.75 g
		Protéines	4.57 g
		Sel	0.23 g

Composition :

Crème, Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 16% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carrageenane), vanille Madagascar), **lait entier**, sucre, mangue, **farine blanche**, **oeufs**, **jaune d'oeuf**, purée de fruit de la passion, **amandes**, **beurre**, sucre inverti, grués de cacao, sucre de canne brut, **sirop de glucose (glucose de blé)**, graisse de coco, beurre de cacao, cacao en poudre, **lait entier en poudre**, gélifiant (pectine), agent levant (poudre à lever), huile de colza, beurre d'illipe, beurre de karité, fleur de sel (sel marin), eau, **lait écrémé en poudre**, beurre concentré, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine huile de colza), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), **extrait de malt d'orge**, vanille, paprica

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 <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	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 <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	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.