

Mille-feuilles de mousse Grand Cru Maracaibo 2.0

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 35 pièces

N° RECETTE PG20266

Pâte feuilletée au beurre

290 g eau
565 g farine blanche type 400
13 g sel
5 g vinaigre de vin blanc
525 g beurre de tourage

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage en une pâte élastique. Peser une pièce de 1600 g.

Finition

Tourer avec le beurre; donner 5 tours simples.

Mélange farine/beurre

250 g beurre
50 g farine blanche type 400

Mousser le beurre et mélanger à la farine.

Mousse Chocolat crème foncé Maracaibo avec crème liquide

300 g lait 3.5%
375 g Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat
600 g crème 35%

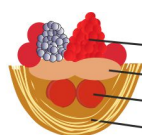
Faire bouillir le lait et préparer une ganache avec la mousse au chocolat en poudre. Incorporer la crème liquide et laisser cristalliser pendant la nuit au réfrigérateur, puis battre avant l'utilisation.

Gelée aux fraises

510 g purée aux fraises sans sucre, Boiron
15 g jus de citron frais
210 g sucre
15 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.

Montage



Baies / gelée à froid
Mousse Chocolat crème
Gelée aux fraises
Pâte feuilletée caramélisée

Mille-feuilles de mousse Grand Cru Maracaibo 2.0

1400 g Pâte feuilletée au beurre

300 g Mélange farine/beurre

1275 g Mousse Chocolat crème

foncé Maracaibo avec
crème liquide

700 g Gelée aux fraises

350 g fraises fraîches

525 g framboises fraîches

350 g groseilles rouges fraîches
rouge

525 g mûres fraîches

70 g gelée à froid

Pâte feuilletée

Abaïsser à 2 mm, saupoudrer de sucre et abaïsser à nouveau, couper des rectangles de 7 x 14 cm et congeler légèrement. Enduire de mélange beurre/ farine des plaques chenaux perforées de 5.2 cm de Ø, y déposer les rectangles, équivalent aux plaques à baguette. Poser sur la pâte feuilletée une lourde tige métallique de 4 cm de Ø beurrée, cuire.

Température de cuisson : 190°C

Cuisson : 20 minutes à tirage ouvert, retirer la tige métallique, terminer la cuisson 10 minutes.

Finition

Mélanger la gelée de fraises jusqu'à obtenir une consistance lisse et en dresser 20 g sur chaque pâte feuilletée à l'aide d'une douille ronde de 12. Batre la Mousse Chocolat crème jusqu'à obtenir une consistance crémeuse stable et dresser 35 g de chaque avec une douille ronde de 12 sur la gelée de fraises. Garnir de baies des bois fraîches et glacer avec de la gelée à froid.

PRODUITS FELCHLIN

TM77 Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

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

Mille-feuilles de mousse Grand Cru Maracaibo 2.0

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20266

Description : Pâte feuilletée caramélisée moderne avec mousse crème au chocolat Grand Cru, gelée de fraises et baies fraîches

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	258
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1081
Prix de vente		Lipides	18.63 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	11.02 g
		Glucides	18.59 g
		dont sucre	9.62 g
		Protéines	2.52 g
		Sel	0.31 g

Composition :

Fraises, **beurre**, **farine blanche**, **crème**, framboises, mûres, Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 7% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carrageenane), vanille Madagascar), groseilles rouges, **lait entier**, eau, sucre, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), jus de citron, gélifiant (pectine), sel alimentaire, vinaigre de vin

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.