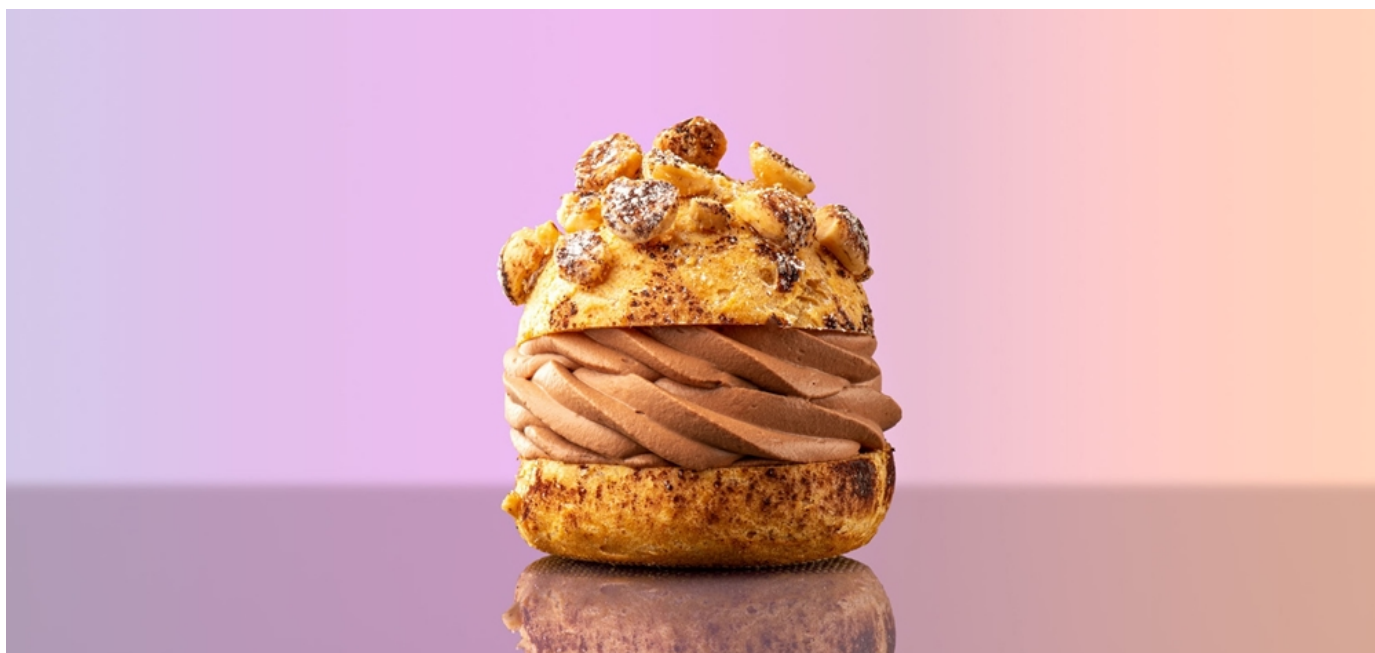


# Choux à la mousse chocolat-noisette-caramel

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 16 pièces

N° RECETTE PG20285

### Pâte à choux

- 120 g lait 3.5%
- 120 g eau
- 120 g beurre
- 3 g sel
- 5 g sucre
- 120 g farine blanche type 400
- 210 g oeufs frais

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et incorporer la farine. Travailler en une pâte sèche, dessécher 2 - 3 minutes à forte chaleur, jusqu'à ce que la masse se détache du bord de la casserole. Placer la masse cuite dans la machine, remuer à 1ère vitesse en ajoutant peu à peu les oeufs préalablement conservés à température ambiante. Travailler en une pâte lisse et brillante.

### 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.

### Montage



Noisettes, cacao en poudre et sucre glace  
Mousse Chocolat crème foncé  
Caramel brûlé fleur de sel  
Pâte à Choux

### Choux à la mousse chocolat-noisette-caramel

- 700 g Pâte à choux
- 170 g noisettes entières, grillées décortiquées
- 20 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 20 g sucre glace
- 1275 g Mousse Chocolat crème foncé Maracaibo avec crème liquide
- 170 g Caramel brûlé fleur de sel

### Pâte à Choux

Dresser 40 g de pâte à l'aide d'une douille n°14 sur une natte Silpain. Saupoudrer directement de noisettes grossièrement hâchées et les enfoncer légèrement. Saupoudrer légèrement de cacao en poudre et de sucre glace, cuire.

### Cuisson au four à sole

Température de cuisson: 185°C;  
1er temps de cuisson: 20 minutes, tirage fermé  
Température de cuisson: 165°C  
2ème temps de cuisson: 20 - 24 minutes, tirage ouvert

Toujours 4/4 chaleur supérieure et 3/4 chaleur inférieure

### Cuisson au four ventilé / steamer

Température de cuisson: 145°C; 1/2 vent./ circulation d'air, vent. fermé  
1er temps de cuisson: 12 - 14 minutes  
Température de cuisson: 145°C; 1/2 vent./ circulation d'air, vent. ouvert  
2ème temps de cuisson: env. 14 minutes

### Finition

Couper délicatement le choux et le remplir en cercle d'un peu de mousse battue stable, dresser le caramel brûlé, dresser le reste de la mousse en hauteur à l'aide d'une grande douille étoilée, poser le couvercle.

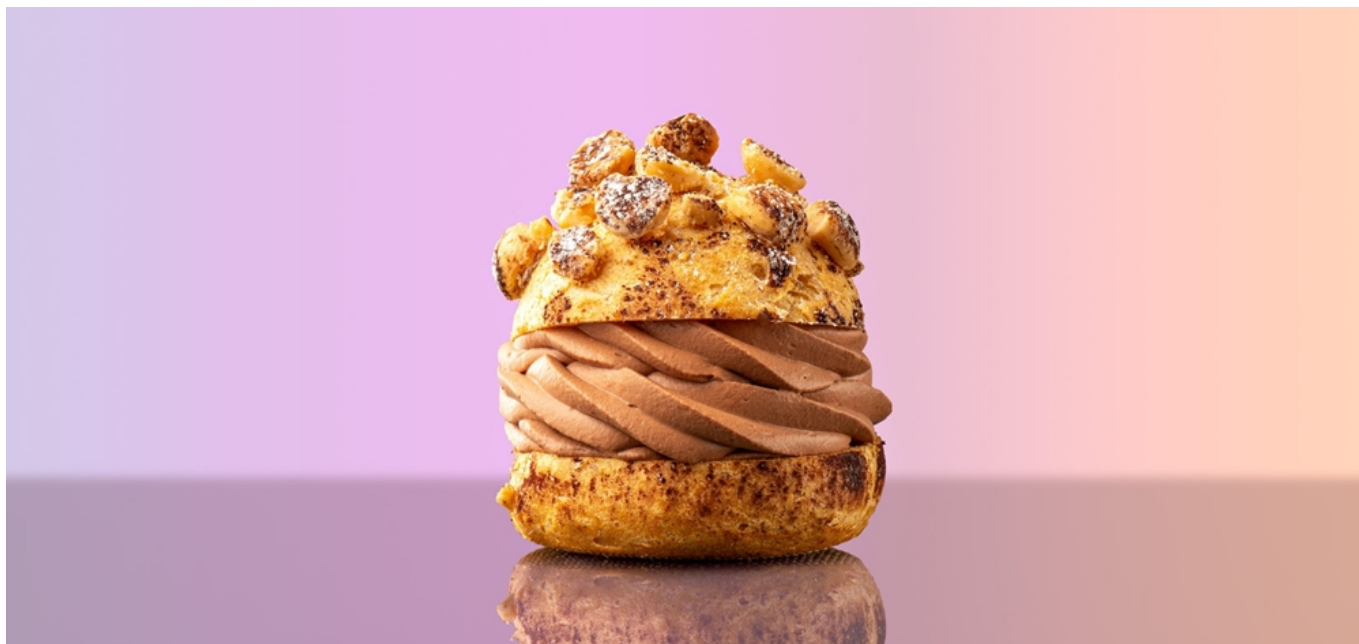
### PRODUITS FELCHLIN

- HA01 cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- TM01 Caramel brûlé fleur de sel
- TM77 Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

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

# Choux à la mousse chocolat-noisette-caramel

## Petits Gâteaux



**Numéro de recette :** PG20285

**Description :** Choux moelleux et croustillants aux noisettes avec mousse au chocolat et caramel

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	338
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1413
Prix de vente		Lipides	26.7 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.49 g
		Glucides	18.07 g
		dont sucre	13.09 g
		Protéines	5.02 g
		Sel	0.27 g

### Composition :

**Crème, lait entier**, Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 16% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carragheenane), vanille Madagascar), **oeufs, noisettes 7%, beurre**, eau, **farine blanche**, sucre, **crème**, cacao en poudre, **sirop de glucose (glucose de blé)**, sel alimentaire, fleur de sel (sel marin), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

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	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Crème liquide	très bonne consistance crémeuse, stable
	Espresso	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Crème liquide	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Eau	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant liquide	très bonne consistance crémeuse, stable
	Flora Plant Pistor Art. Nr. 46016	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant liquide	bonne consistance crémeuse, stable
	Alpro Long Life Oat Drink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant liquide	très bonne consistance crémeuse, stable
	Karma boisson au soja Bio	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant liquide	très bonne consistance crémeuse, stable
	Flora Plant Pistor Art. Nr. 46016	<b>TM77B</b> 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	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Crème battue	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Espresso	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Crème battue	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Eau	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant battue	bonne consistance crémeuse, stable
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant battue	bonne consistance crémeuse, un peu plus lourde, stable
	Alpro Long Life Oat Drink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat	Flora Plant battue	très bonne consistance crémeuse et aérée, stable
	Karma boisson au soja Bio	<b>TM77B</b> 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>	<b>TM77B</b> 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.