

# Tourte au café Grand Cru Maracaibo 12 cm Ø

## Entremets



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces de 12 cm Ø

N° RECETTE TO30013

### Biscuit chocolat avec Maracaibo 65%

490 g oeufs frais  
200 g jaune d'œuf frais  
260 g sucre inversi  
130 g sirop de glucose 44/45  
390 g crème 35%  
390 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo  
140 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 foncé Maracaibo avec de la crème fouettée

450 g lait 3.5%  
560 g Maracaibo Mousse, Poudre  
pour mousse au chocolat  
900 g crème 35%

Faire bouillir le lait et préparer une ganache avec la mousse au chocolat en poudre. Incorporer directement la crème fouettée.

### Mousse Chocolat foncé Maracaibo au café

240 g espresso  
300 g Maracaibo Mousse, Poudre  
pour mousse au chocolat  
480 g crème 35%

Faire bouillir l'espresso fraîchement infusé 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.

### Sirop au café avec liqueur de café Kahlua 20%vol.

150 g espresso  
50 g Kahlua coffee liqueur 20%  
vol.  
50 g Solution sucrée 30°Bé

Mélanger l'espresso fraîchement infusé avec le Kahlua et le sucre à infuser, mettre au frais.

### Solution sucrée 30°Bé

1000 g eau  
1350 g sucre

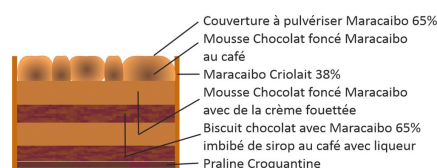
Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

### Couverture à vaporiser foncée non tempérée

100 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo  
50 g Cacaobutter Bio, Beurre de  
cacao, Rapée

Fondre la couverture à 48°C et la mélanger avec le beurre de cacao fondu, tamiser. Vaporiser à environ 40°C. Utiliser sur les produits congelés.

### Montage



# Tourte au café Grand Cru Maracaibo 12 cm Ø

## Entremets

### Tourte au café Grand Cru Maracaibo 12 cm Ø

**2000 g Biscuit chocolat avec  
Maracaibo 65%**

**1875 g Mousse Chocolat foncé  
Maracaibo avec de la crème  
fouettée**

**1020 g Mousse Chocolat foncé  
Maracaibo au café**

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

**240 g Sirop au café avec liqueur de  
café Kahlua 20%vol.**

**150 g Couverture à pulvériser  
Maracaibo 65%**

**375 g Maracaibo Criolait 38%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo**

### Biscuit

1000g de masse dans une natte Flexipat  
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 de 11 cm de Ø à l'aide d'un  
cercle.

### Finition

Tempérer la Praline Croquantine et  
l'étaler en fine couche sur la moitié des  
biscuits. Disposer les biscuits, Praline  
Croquantine vers le bas, dans des cercles  
de 12 cm de Ø et de 3 cm de hauteur.  
Imbiber les biscuits de sirop de sucre à la  
liqueur de café Kahlua 20%vol., les remplir  
de mousse au chocolat noir Maracaibo à  
la crème fouettée, poser le deuxième  
biscuit et l'imbiber également. Battre la  
mousse au chocolat foncé Maracaibo au  
café jusqu'à ce qu'elle soit bien aérée,  
poser des cercles de 12 cm de diamètre  
sur un film plastique, dresser des points  
dans les anneaux à l'aide d'une douille  
ronde de 14 , recouvrir d'un film plastique  
rond de 12 cm de diamètre et presser très  
légèrement les pointes vers le bas avec  
une plaque, un carton ou un objet  
similaire, congeler. Retirer le cercle, le  
retourner et le vaporiser de couverture,  
puis réchauffer légèrement la couverture  
à l'aide d'un bec bunsen. Retirer les  
cercles des tourtes et poser la mousse  
chocolat foncé Maracaibo au café, étaler  
la couverture tempérée sur des rubans à

tourte de 4 cm de large, découper et  
entourer la tourte avec. Laisser cristalliser  
la couverture, retirer le film.

### PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DK27	Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
TM77	Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

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

# Tourte au café Grand Cru Maracaibo 12 cm Ø

Entremets



Numéro de recette : TO30013

Description : Tourte légère au chocolat et au café avec un fond croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	360
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1507
Prix de vente		Lipides	26.79 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	15.21 g
		Glucides	20.16 g
		dont sucre	19.71 g
		Protéines	4.97 g
		Sel	0.14 g

## Composition :

**Crème**, Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 14% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carragheenane), vanille Madagascar), **oeufs**, **lait entier**, sucre, café 6%, grués de cacao, sucre inverti, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, **farine blanche**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **amandes**, liqueur de café, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, graisse de coco, eau, **crème en poudre**, huile de colza, beurre d'illipe, beurre de karité, **émulsifiant (lécithine de soja)**, beurre concentré, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine huile de colza), vanille, **extrait de malt d'orge**, 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	<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 <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<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 <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<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.