

Tourte au café Grand Cru Maracaibo 16 cm Ø

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 8 pièces de 16 cm Ø

N° RECETTE TO30014

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

390 g lait 3.5%
490 g Maracaibo Mousse, Poudre
pour mousse au chocolat
780 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.

120 g espresso
40 g Kahlua coffee liqueur 20%
vol.
40 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

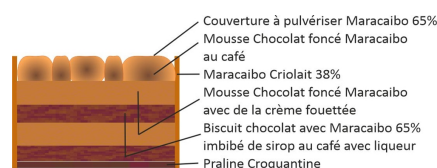
Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

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 16 cm Ø

Entremets

Tourte au café Grand Cru Maracaibo 16 cm Ø

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

**1650 g Mousse Chocolat foncé
Maracaibo avec de la crème
fouettée**

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

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

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

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

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

Biscuit

Déposer sur une fleximatt 55 x 35 cm et cuire.

Température de cuisson

200°C dans un four préchauffé

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 siliciné et retirer les nattes Silpain. Découper des rondelles de biscuit avec un anneau de 14 cm de Ø.

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 16 cm de Ø et de 3 cm de hauteur. Imbiber les biscuits de sucre impalpable à la liqueur de café Kahlua 20%vol., les remplir de mousse au chocolat noir Maracaibo à la crème fouettée, poser le 2e biscuit et l'imbiber également de sucre impalpable à la liqueur de café Kahlua 20%vol. Batre la mousse au chocolat foncé Maracaibo avec le café jusqu'à ce qu'elle soit bien aérée, poser des anneaux de 16 cm de diamètre sur un film plastique, dresser des points dans les anneaux à l'aide d'une douille à 14 trous, recouvrir d'un film plastique rond de 16 cm de diamètre et presser très légèrement les points vers le bas avec un disque à gâteau, un carton ou un objet similaire, surgeler. Retirer l'anneau, le retourner et le vaporiser de couverture, puis réchauffer légèrement la couverture à l'aide d'un bec bunsen. Retirer les cercles des gâteaux et poser la Mousse

Chocolat foncé Maracaibo au café, étaler la couverture Criolait tempérée sur des rubans à gâteau de 4 cm de large, découper et entourer le gâteau 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 16 cm Ø

Entremets



Numéro de recette : TO30014

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)	364
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1525
Prix de vente		Lipides	26.98 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	15.27 g
		Glucides	20.6 g
		dont sucre	20.13 g
		Protéines	5.09 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 (carrageenane), vanille Madagascar), **oeufs**, sucre, **lait entier**, café 6%, grués de cacao, sucre inverti, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, **farine blanche**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **amandes**, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, liqueur de café, 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

Felchlin
SWITZERLAND

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.