

Oranges et Bolivia au lait

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE	16	Petits Gâteaux	N° RECETTE	PG20344
------------------	----	----------------	------------	---------

Biscuit au chocolat

- 85 g jaune d'œuf frais
- 20 g blanc d'œuf frais
- 130 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 85 g blanc d'œuf frais
- 70 g sucre
- 50 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo hachée
- 50 g farine blanche type 400
- 3.5 g poudre à lever

Battre les jaunes d'œufs, la première partie des blancs d'œufs et la California jusqu'à ce qu'ils soient légers et aérés. Faire un meringage avec la deuxième partie des blancs d'œufs et le sucre. Tamiser la farine avec la poudre à lever et ajouter la couverture hachée. Incorporer le meringage et le mélange de farine à la masse d'amandes. Étaler sur une plaque de 600 x 400 mm.
Température de cuisson: 190°C
Temps de cuisson: env. 12 minutes

Crumble amande chocolat

- 35 g beurre
- 40 g sucre de canne brut fin
- 0.2 g sel marin
- 30 g farine blanche type 400
- 15 g farine de maïs finement tamisé
- 7 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre finement tamisé
- 20 g amandes blanches, moulues
- 30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 50 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Battre le beurre, le sucre de canne brut et le sel en une masse crémeuse. Mélanger la farine, les amandes moulues, tamiser la poudre de cacao et la farine de maïs et les ajouter. Pétrir brièvement en crumble et cuire au four.
Température de cuisson: 165°C dans le four à étages ; 145°C dans le four à air pulsé.
Temps de cuisson: 15 - 20 minutes
Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao et la mélanger avec les crumbles.

Cremeux, chocolat Bolivia 68%

- 600 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 215 g Crème Anglaise, moins sucrée
- 15 g Préparation gélatinée

Cuire la crème anglaise, ajouter la masse gélatinée et la verser sur la couverture Rondos. Emulsionner à l'aide d'un mixeur-plongeur.

Crème Anglaise, moins sucrée

- 250 g lait 3.5%
- 250 g crème 35%
- 100 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 25 g sucre

Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Oranges et Bolivia au lait

Petits Gâteaux

Mousse au chocolat Bolivia 45% et aux oranges

- 215 g Crème Anglaise, moins sucrée
- 290 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 270 g crème 35%
- 12 g Préparation gélatinée
- 20 g purée d'orange concentrée, Boiron

Fondre la couverture à 40 - 45°C.
Battre la crème jusqu'à une consistance légère. Mettre la crème au réfrigérateur.
Dissoudre la gélatine et le concentré d'orange dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et bien remuer jusqu'à consistance lisse.
Lorsque la température du mélange crème-anglaise/couverture a refroidi à 35 - 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Ajouter délicatement le reste de la crème.

Glaçage praliné

- 90 g crème 35%
- 35 g lait 3.5%
- 50 g Préparation gélatinée
- 120 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 60 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 150 g gelée à froid

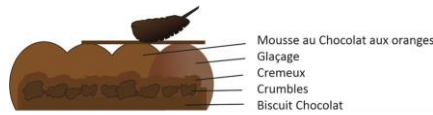
Porter la crème et le lait à ébullition, ajouter la préparation gélatinée. Verser sur la couverture et mélanger afin d'obtenir une masse lisse. Ajouter le Fina Noble et remuer en une masse lisse. Incorporer la gelée à froid, réfrigérer. Pour l'utilisation, chauffer et réaliser une émulsion sans bulles à l'aide d'un mixeur plongeant. Utiliser à 40°C.

Mélange à pulvériser Bolivia 68%

- 140 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 60 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao et tempérer. Vaporiser sur les petits gâteaux congelés pour obtenir un effet velours.

Montage



Oranges et Bolivia au lait

- 500 g Biscuit au chocolat
- 230 g Crumble amande chocolat
- 815 g Crèmeux, chocolat Bolivia 68%
- 800 g Mousse au chocolat Bolivia 45% et aux oranges
- 500 g Glaçage praliné
- 200 g Mélange à pulvériser Bolivia 68%

Finition

Répartir les crumbles sur le biscuit. Verser le Crèmeux sur le crumble et laisser durcir. Une fois que le crèmeux a durci, découper 2.5 x 30 cm. Verser 200 g de mousse dans le moule et placer le biscuit comme fond.

Démouler et vaporiser avec le spray au chocolat. Glacer un côté avec le glaçage praliné. Décorer avec du chocolat.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK43	California 1:1, Masse à cuire amande

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