

Crème brûlée Maracaibo 88%

Desserts à l'assiette



QUANTITÉ RECETTE 40 desserts à l'assiette

N° RECETTE DE30045

Biscuit chocolat Maracaibo 65% et masse amande

- 480 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 180 g beurre
- 150 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 300 g oeufs frais
- 60 g sucre de canne brut fin
- 45 g farine blanche type 400
- 30 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 150 g Crumble Maracaibo 65% avec amandes

Chauffer légèrement la Masse à cuire amande, battre lentement en ajoutant le beurre et la couverture fondue, tout à 40°C, afin d'obtenir un mélange crémeux. Petit à petit ajouter les oeufs préalablement montés avec le sucre. Ne pas battre trop longtemps. Finalement, ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées. Saupoudrer de crumble avant de cuire.

Crumble Maracaibo 65% avec amandes

- 75 g beurre non salé
- 25 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 100 g sucre de canne brut fin
- 100 g amandes blanches, moulues
- 75 g farine blanche type 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Fondre le beurre et la couverture à 35 - 40°C, ajouter le sucre brut et les amandes moulues, mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées et mélanger.

Crème brûlée Maracaibo 88%

- 600 g crème 35%
- 400 g lait 3.5%
- 180 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 240 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 150 g oeufs liquides pasteurisés
- 200 g sucre

Porter à ébullition la crème et le lait, ajouter la couverture et bien remuer. Monter les jaunes d'oeufs, les oeufs entiers et le sucre, incorporer au mélange crème-chocolat. Veiller de ne pas incorporer trop de bulles d'air.

Compote abricot-orange

- 750 g abricots en morceaux
- 50 g purée d'abricots, 11% de sucre inverti, Boiron
- 150 g purée orange & orange amère, Boiron
- 2 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 160 g sucre
- 5 g pectine ruban jaune
- 30 g jus de citron frais

Porter à ébullition la purée d'abricot, la purée d'orange et la vanille, mixer brièvement. Mélanger le sucre et la pectine et incorporer aux morceaux d'abricot, cuire pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que les abricots soient tendres (102°C). En fin de cuisson, ajouter le jus de citron.

Crème brûlée Maracaibo 88%

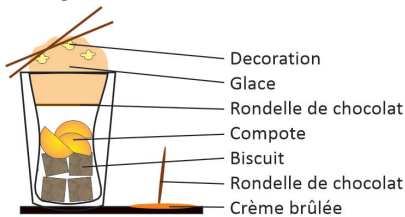
Desserts à l'assiette

Glace à la Fina Noble Piemontese

- 750 g lait 3.5%
- 40 g sirop de glucose 44/45
- 200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 100 g sucre
- 250 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 250 g crème 35%

Porter à ébullition le lait et le glucose. Battre le jaune d'oeuf et le sucre. Combiner les deux mélanges et cuire à 82°C. Ajouter la masse pralinée et la crème froide, mélanger. Réfrigérer durant une nuit. Turbiner.

Montage



Crème brûlée Maracaibo 88%

1395 g Biscuit chocolat Maracaibo 65% et masse amande

1770 g Crème brûlée Maracaibo 88%

100 g sucre de canne cru grossier

200 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

1000 g Compote abricot-orange

1590 g Glace à la Fina Noble Piemontese

200 g Xocoflakes Grand Cru Grenada 38%, Brisures de gaufrette dragéifiées

Matériel promotionnel Felchlin

Stück Cadre Quadro vert, 5 mm

pièce Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm

Plateaux verre Xocolatl, noir

Biscuit

Etaler la masse biscuit dans 2 cadres en silicone de 300 x 300 mm, posés l'un sur l'autre, parsemer de Crumble, cuire. Température de cuisson: 170°C Temps de cuisson: 20 minutes environ

Couper après la cuisson en cubes de 1 cm.

Crème brûlée

Verser 40 g de crème brûlée dans le creux plus grand de l'assiette noir et cuire. Température de cuisson: 85°C Temps de cuisson: 30 minutes Après la cuisson, conserver au réfrigérateur et, au moment de l'utilisation, saupoudrer d'un peu de sucre brut de canne et caraméliser avec un bec bunsen.

Rondelles de chocolat

Tempérer la couverture, l'étaler et découper de fines rondelles de 3.5 cm de Ø.

Finition

Placer un verre Xocogusto dans le deuxième creux du plateau noir, placer 4 - 5 pièces de biscuit. Dresser 20 - 25g de compote, couvrir avec une rondelle de chocolat. Dresser une rosette de glace dessus, parsemer de quelques Xocoflakes et décorer avec des bâtonnets en couverture. Décorer la crème brûlée avec une rondelle de chocolat.

PRODUITS FELCHLIN

CO88	Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, 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
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WR35	Plateaux verre Xocolatl, noir

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

Crème brûlée Maracaibo 88%

Desserts à l'assiette

Matériel promotionnel Felchlin



WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min.6 pièces

Crème brûlée Maracaibo 88%

Desserts à l'assiette



Numéro de recette : DE30045

Description : Dessert sur assiette avec crème brûlée Maracaibo 88%, biscuit au chocolat, compote d'abricots et glace aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	308
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1287
Prix de vente		Lipides	20.34 g
Unité de vente	1 dessert à l'assiette	dont acides gras saturés	9.36 g
		Glucides	24.62 g
		dont sucre	22.29 g
		Protéines	5.43 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, sucre, crème, abricots, oeufs, jaune d'oeuf, grués de cacao, amandes, beurre, sucre de canne brut, noisettes 2%, purée d'oranges amères, beurre de cacao, farine blanche, sirop de glucose (glucose de blé), cacao en poudre, jus de citron, eau, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, Invertzucker, crème en poudre, graisse de coco, agent gélifiant (pectine), huile de colza, vanille, sel alimentaire, glucose (glucose de blé), agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), beurre concentré, arôme, agent d'enrobage (gomme arabique), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), émulsifiants (lécithine de tournesol), extrait de malt, paprika, vanille Madagascar

État 05.03.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Crème brûlée Maracaibo 88%

Desserts à l'assiette

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse