Tranche aux noisettes Gianduja M Intenso

Petits Gâteaux

QUANTITÉ RECETTE	30	pièces	**N° RECETTE**	GB60217

Masse au beurre pour brownie avec Sao Palme 75%

- 90 g jaune d'œuf frais
- 45 g sucre inverti
- 250 g sucre de canne brut fin
- 180 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 340 g beurre clarifié
- 90 g farine blanche type 400
- 22 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 180 g blanc d'œuf frais
- 160 g dextrose en poudre

Mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre inverti et le sucre de canne brut à vitesse moyenne. Fondre la couverture à 48 - 50°C et mélanger avec le beurre clarifié. Ajouter au mélange sucre/oeufs. Ajouter la farine et la poudre de cacao préalablement tamisées. Remuer brièvement à petite vitesse. Battre les blancs d'oeufs et le dextrose en poudre et ajouter au mélange.

Mousse chocolat avec gianduja noisette noir

- 500 g Crème anglaise
- 355 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduia noisette, Bloc
- 300 g crème 35%
- 38 g Préparation gélatinée

Verser la crème anglaise chaude sur le Gianduja en morceaux. Mélanger au fouet. Ajouter la masse gélatine. Quand la masse est à une température de 35°C, ajouter un 1/3 de la crème montée et mélanger délicatement à la marise. Verser le mélange sur les 2/3 de crème restant et finir le mélange à la marise.

Crème anglaise

- 500 g lait 3.5%
- 500 g crème 35%
- 100 g sirop de glucose 44/45
- 200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 50 g sucre

Porter le lait, la crème et le glucose à ébullition et verser lentement sur le mélange oeuf/sucre. Remuer constamment et laisser cuire minutieusement jusqu'à 82 - 84°C, puis passer la préparation à la passoire. Laisser refroidir et utiliser la quand elle atteint 20 - 25°C.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

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

Glaçage chocolat Criolait 38% avec noisettes caramélisées

- 750 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 200 g huile de noisettes
- 200 g Noisettes caramélisées

Tempérer la couverture et la mélanger à l'huile de noisette. Hacher les noisettes caramélisées et les mélanger.

Noisettes caramélisées

- 200 g sucre
- 50 g eau
- 600 g noisettes entières, grillées
- 20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Cuire le sucre et l'eau, ajouter les noisettes, rôtir jusqu'à ce que le sucre soit doré, ajouter le beurre de cacao. Verser les noisettes sur un marbre, les séparer immédiatement et laisser refroidir puis conserver fermé à l'abri de l'air.

Felchlin
SWITZERLAND

Tranche aux noisettes Gianduja M Intenso

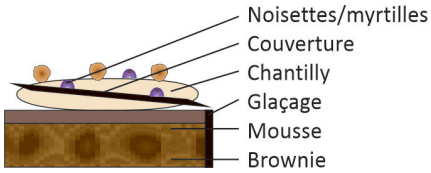
Petits Gâteaux

Chantilly Edelweiss 36% avec gélatine

360 g crème 35%
4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
140 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
35 g Préparation gélatinée
465 g crème 35%

Chauffer la première quantité de crème avec la gousse de vanille grattée à 80°C. Verser sur la couverture et ajouter la masse gélatine fondue. Mixer en ajoutant la deuxième partie de la crème. Conserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation.

Montage



Tranche aux noisettes Gianduja M Intenso

1400 g Masse au beurre pour brownie avec Sao Palme 75%
1193 g Mousse chocolat avec gianduja noisette noir
1150 g Glaçage chocolat Criolait 38% avec noisettes caramélisées
1000 g Chantilly Edelweiss 36% avec gélatine
150 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduia noisette, Bloc Cube de 1 cm
100 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
100 g noisettes entières, grillées coupé en deux
100 g myrtilles fraiches coupé en deux

Masse au beurre pour brownie
Préparer du papier siliconé sur une plaque à pâtisserie avec cadre 38 x 26 x 4 cm. Verser la masse et lisser. Répartir uniformément les dés de gianduja sur la masse et presser avec une spatule, faire cuire.

Température de cuisson: 190°C, four à étages, tirage fermé.
Temps de cuisson: env. 20 minutes

Après la cuisson, détacher immédiatement le brownie du cadre, le démouler et le laisser refroidir. Renverser à nouveau le brownie dans le cadre.

Finition
Répartir la mousse dessus, lisser et mettre au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes à 5°C, puis congeler. Couper le cadre en morceaux de 13 x 2,5 cm et les tremper dans le glaçage. Dresser la chantilly sur les barres. Garnir avec la moitié des myrtilles et la moitié des noisettes (3 ou 5 de chaque) ainsi qu'une tige de chocolat.

PRODUITS FELCHLIN	
CO45	Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduia noisette, Bloc
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

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

Tranche aux noisettes Gianduja M Intenso

Petits Gâteaux

Numéro de recette : GB60217

Description : Brownie Intenso à la mousse de gianduja et à la chantilly blanche

Données de vente :

Conservation	2 jours
Jours de vente	3 jours
Prix de vente	
Unité de vente	1 pièce

Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	472
Kilo joule (kJ)	1976
Lipides	37.04 g
dont acides gras saturés	17.38 g
Glucides	25.92 g
dont sucre	24.31 g
Protéines	5.65 g
Sel	0.12 g

Composition :

Crème, sucre, **noisettes 8%**, beurre de cacao, beurre concentré, grués de cacao, sucre de canne brut, **lait entier en poudre**, **huile de noisette**, **blanc d'oeuf**, **lait entier**, **jaune d'oeuf**, dextrose, myrtilles, **farine blanche**, **lait écrémé en poudre**, eau, sucre inverti, sirop de glucose (glucose de blé), **crème en poudre**, cacao en poudre, gélatine , vanille, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), extrait de vanille

État 14.11.2023

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