

Chocolat Chip Cookie Caramel

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

N° RECETTE KF60023

Pâte cookie Chocolat Chip

- 170 g beurre
- 115 g Muscovado sucre clair
- 115 g sucre
- 4 g fleur de sel
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 70 g oeufs frais
- 260 g farine blanche type 400 ou Type 420
- 12 g poudre à lever
- 250 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Battre le beurre, les sucres, la fleur de sel et la vanille grattée crémeuse. Ajouter lentement les œufs, tamiser ensemble la farine et la levure chimique et les incorporer aux Chocolinis. Mettre la pâte au frais.

Caramel Fudge au chocolat Bionda 36%

- 900 g Caramel brûlé fleur de sel
- 450 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo

Faire cuire le caramel à 118°C sans cesser de remuer, faire fondre légèrement la couverture et l'incorporer au caramel.

Ganache Criolait 38% et Maracaibo 65% avec caramel

- 545 g Caramel brûlé fleur de sel
- 38 g eau
- 50 g beurre
- 2 g fleur de sel
- 245 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 90 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire chauffer le caramel, l'eau, le beurre et la fleur de sel à 50°C. Faire fondre légèrement la couverture et l'incorporer au caramel, créer une émulsion brillante. Ajouter le beurre de cacao tempéré à 35°C et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeant.

Montage



Chocolat Chip Cookie Caramel

- 1050 g Pâte cookie Chocolat Chip
- 225 g Caramel Fudge au chocolat Bionda 36%
- 150 g Ganache Criolait 38% et Maracaibo 65% avec caramel
- 75 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- 150 g noix de pécan

Matériel promotionnel Felchlin

- 15 pièce Emballage Cookie brun, 40g/m², 120 x 75 x 24mm
- 1 pièce Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
- 2 pièce Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
- 1 pièce Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm
- 1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

Pâte cookie

Étendre sur 10 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce 9 cm de Ø (Poids environ 70 g) poser dans les nattes Silform et cuire.

Température de cuisson: 160°C four à air pulsé

Temps de cuisson: env. 12 - 14 minutes

Chocolat Chip Cookie Caramel

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

Fudge

Verser la masse chaude sur une feuille Backflon dans des cadres en silicone de 300 x 300 x 10 mm. Laisser refroidir et couper des cubes de 10 x 10 mm.

Finition

Après la cuisson, saupoudrer les cookies encore chauds de Chocolinis. Dresser des pointes de ganache, garnir de manière décorative avec des cubes de fudge et des noix de pécan légèrement grillées.

PRODUITS FELCHLIN

CO49	Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
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
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
VO80	Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
WG64	Emballage Cookie brun, 40g/m2, 120 x 75 x 24mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Chocolat Chip Cookie Caramel

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

Matériel promotionnel Felchlin



WG64 Emballage Cookie brun

100 pièces, 40g/m², 120 x 75 x 24mm



VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Chocolat Chip Cookie Caramel

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



Numéro de recette : KF60023

Description : Cookie croustillant et moelleux au chocolat Grand Cru avec ganache au caramel décoré de noix de pécan, de fudge et de chocolinis 66%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	489
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	2044
Prix de vente		Lipides	30.32 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.68 g
		Glucides	46.82 g
		dont sucre	32.9 g
		Protéines	5.3 g
		Sel	0.7 g

Composition :

Sucre, **farine blanche**, grués de cacao, **beurre**, **noix de pécan**, sucre de canne brut, **oeufs**, **crème**, beurre de cacao, **sirop de glucose (glucose de blé)**, agent levant (poudre à lever), **poudre de lait entier**, eau, **poudre de lait écrémé**, fleur de sel (sel marin), vanille, graisse butyrique, **petit-lait en poudre**, maltodextrine, **crème en poudre**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, caramel

État 05.03.2024

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