

Jardin à la Maracaibo

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 20 petits gâteaux

N° RECETTE PG20155

Confit yuzu aux mandarines

- 250 g mandarines fraîches Bio, Paterno
- 1000 g eau
- 3 g sel
- 4 g pectine NH
- 140 g sucre
- 30 g purée de mandarine sans sucre
- 140 g purée de yuzu

Laver les mandarines et couper en fines rondelles. Enlever les membranes blanches et les pépins. Porter à ébullition l'eau et le sel. Blanchir les mandarines durant 3 minutes, chinoiser et rincer à l'eau froide. Mélanger la pectine et le sucre. Chauffer le jus de mandarines et la purée de yuzu, ajouter la pectine. Ajouter les mandarines et confire le tout durant 15 - 20 minutes environ. Hacher finement ou réduire en purée, réfrigérer.

Biscuit Roulade chocolat, sans lactose

- 230 g blanc d'œuf frais
- 155 g sucre
- 100 g oeufs frais
- 190 g jaune d'œuf frais
- 65 g sucre inverti
- 50 g farine blanche type 400
- 30 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 80 g amandes blanches, moulues finement moulu
- 45 g huile d'olive

Battre les blancs d'œufs et le sucre en neige. Blanchir les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre inverti. Incorporer les œufs montés aux blancs d'œufs en neige. Mélanger la farine et la poudre de cacao préalablement tamisées avec les amandes moulues. Incorporer délicatement à la masse aux œufs. Finalement, incorporer l'huile d'olive.

Crème diplomate avec Maracaibo 66% et 88%

- 500 g Crème pâtissière vanille avec Maracaibo 66% et 88%
- 150 g crème 35% fouettée

Remuer la crème pâtissière vanille avec Maracaibo en une masse homogène. En deux fois incorporer la crème fouettée. Réfrigérer.

Crème pâtissière vanille avec Maracaibo 66% et 88%

- 40 g féculé de maïs
- 500 g lait 3.5%
- 150 g crème 35%
- 55 g Sucre stabilisateur
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 100 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 40 g sucre
- 40 g Préparation gélatinée
- 130 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- 20 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Dissoudre la féculé de maïs dans un peu de lait froid. Porter à ébullition le lait restant, la crème, le sucre et la vanille. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la féculé de maïs dissoute et monter en une masse crémeuse. Ajouter le liquide chaud au mélange de jaunes d'œufs et porter à ébullition. Ajouter la préparation gélatinée. Ajouter les couvertures et bien remuer.

Sucre stabilisateur

- 90 g sucre
- 5 g carraghénane
- 3 g gomme de caroube
- 3 g monostéarate de glycérine

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Jardin à la Maracaibo

Petits Gâteaux

Préparation gélatinée

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

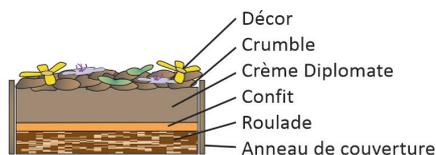
Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Crumble au chocolat avec amandes et Fleur de Sel

- 175 g beurre
- 200 g sucre de canne brut fin
- 150 g farine blanche type 550
- 70 g farine de maïs finem. tamisée
- 35 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 90 g amandes blanches, moulues finem. tamisées
- 2 g fleur de sel

Mousser le beurre et le sucre de canne brut. Ajouter la farine, la farine de maïs, la poudre de cacao, les amandes moulues et la fleur de sel préalablement mélangées. Mélanger jusqu'à obtenir un crumble.

Montage



Jardin à la Maracaibo

- 1565 g Confit yuzu aux mandarines
- 945 g Biscuit Roulade chocolat, sans lactose
- 650 g Crème diplomate avec Maracaibo 66% et 88%
- 645 g Crumble au chocolat avec amandes et Fleur de Sel
- 750 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 1 g Poudre de glamour d'or
- 10 g alcool 96%vol.

Roulade

Étaler la masse roulade sur une plaque de 64 x 50 cm ou répartir deux fois 450 g sur deux petites plaques de 48 x 28 cm, cuire.

Température de cuisson: 200°C au four à sole, 170°C au four ventilé

Temps de cuisson: 15 minutes environ au four à sole, 12 minutes environ au four ventilé

Après cuisson, tourner immédiatement et placer sur une plaque froide, couvrir de papier de cuisson, réfrigérer. Découper en rond 6 cm Ø

Crumble au beurre

Répartir sur une plaque, cuire.

Température de cuisson

145°C au four à air pulsé

165°C au four à sole

Temps de cuisson

env. 15 - 20 minutes

Anneau de couverture

Découper des bandes en plastique de 22 cm x 2 cm. Pulvériser avec de la poudre dorée mélangée avec de l'alcool pur. Étaler une fine couche de couverture tempérée. Fixer dans un cercle métallique de 7 cm Ø avec du ruban adhésif. Utiliser le lendemain.

Finition

Dresser du confit sur le biscuit. Lisser à l'aide d'une spatule. Dresser la crème Diplomate. Entourer la tourte avec l'anneau de couverture et recouvrir toute la surface de crumble. Décorer avec des fleurs comestibles et du cresson de miel.

PRODUITS FELCHLIN

CO88	Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
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

Jardin à la Maracaibo

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20155

Description : Confit de mandarines Yuzu associé à une crème Diplomate réalisée avec nos couvertures Maracaibo Intenso 66% et Maracaibo 66% noir. La surface est recouverte de crumble au chocolat.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	284
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1187
Prix de vente		Lipides	17.4 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	8.46 g
		Glucides	23.86 g
		dont sucre	19.74 g
		Protéines	4.81 g
		Sel	0.24 g

Composition :

Eau, sucre, grués de cacao, mandarines, **jaune d'oeuf, lait entier, blanc d'oeuf, crème, farine blanche**, sucre de canne brut, **amandes, beurre**, purée de yuzu, beurre de cacao, **oeufs**, sucre inverti, farine de maïs, cacao en poudre, huile d'olive, purée de mandarine, amidon de maïs, alcool, gélifiant (pectine), sel alimentaire, gélatine, vanille, fleur de sel (sel marin), gélifiant (carrageenane), couleur (E175: or), épaississant (gomme de caroube), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras, acides gras), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

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