

Grand Cru Maracaibo Mousse Croûte à la crème 2.0

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 35 pièces

N° RECETTE PG20266

Pâte feuilletée

289 g eau
565 g farine blanche type 400
13 g sel
5.3 g vinaigre de vin blanc
525 g beurre de tourage

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage en une pâte élastique. Peser une pièce de 1600 g.

Finition

Tourer avec le beurre; donner 5 tours simples.

Gelée aux fraises

510 g purée aux fraises sans sucre, Boiron
15 g jus de citron frais
210 g sucre
15 g pectine NH

Chauffer la purée et le jus à 40°C. Mélanger le sucre et la pectine et les verser en pluie dans la purée. Porter le tout à ébullition, puis mettre au frais.

Mousse Chocolat crème foncé Maracaibo avec crème liquide

300 g lait 3.5%
375 g Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat
600 g crème 35%

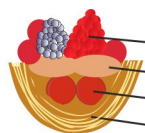
Faire bouillir le lait et préparer une ganache avec la mousse au chocolat en poudre. Incorporer la crème liquide et laisser cristalliser toute la nuit au réfrigérateur, puis fouetter après utilisation.

Mélange farine/beurre

250 g beurre
50 g farine blanche type 400

Mousser le beurre et mélanger à la farine.

Montage



Baies / gelée à froid
Mousse Chocolat crème
Gelée aux fraises
Pâte feuilletée caramélisée

Grand Cru Maracaibo Mousse Croûte à la crème 2.0

1400 g Pâte feuilletée
700 g Gelée aux fraises
1275 g Mousse Chocolat crème foncé Maracaibo avec crème liquide
300 g Mélange farine/beurre
350 g fraises fraîches

525 g framboises fraîches

350 g groseilles rouges fraîches rouge

525 g mûres fraîches

70 g gelée à froid

Pâte feuilletée

Abaissier à 2 mm, saupoudrer de sucre et abaisser à nouveau, couper des rectangles de 7 x 14 cm et congeler légèrement. Enduire de beurre de farine des plaques à pâtisserie Kennel perforées de 5.2 cm de Ø, y déposer les rectangles, de manière équivalente aux plaques à baguette. Poser sur la pâte feuilletée une lourde tige métallique de 4 cm de Ø beurrée de farine, faire cuire.

Température de cuisson : 190°C

Cuisson : 20 minutes à four ouvert, retirer la tige métallique, terminer la cuisson 10 minutes.

Finition

Mélanger la gelée de fraises jusqu'à obtenir une consistance lisse et en dresser 20 g sur chaque pâte feuilletée à l'aide d'une douille à 12 trous. Batta la Mousse Chocolat crème jusqu'à obtenir une consistance crémeuse stable et dresser 35 g de chaque avec une douille à 12 trous sur la gelée de fraises. Garnir de baies fraîches, lisser les intersections avec de la gelée froide.

Grand Cru Maracaibo Mousse Croûte à la crème 2.0

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20266

Description : Pâte feuilletée caramélisée moderne avec mousse crème au chocolat Grand Cru, gelée de fraises et baies fraîches

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	258
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1081
Prix de vente		Lipides	18.63 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	11.02 g
		Glucides	18.59 g
		dont sucre	9.62 g
		Protéines	2.52 g
		Sel	0.31 g

Composition :

Fraises, **beurre**, **farine blanche**, **crème**, framboises, mûres, Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 7% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carrageenane), vanille Madagascar), groseilles rouges, **lait entier**, eau, sucre, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), jus de citron, gélifiant (pectine), sel alimentaire, vinegar de vin

État 06.03.2023

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