

# Grand Cru Maracaibo Mousse et framboise

ven verre



QUANTITÉ RECETTE 25 verres

N° RECETTE DE10005

## Mousse Chocolat foncé Maracaibo avec de la crème fouettée

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 directement la crème fouettée.

## Gelée framboise

345 g purée de framboises sans sucre ajouté  
140 g sucre  
23 g Préparation gélatinée

Porter à ébullition la purée de framboises et le sucre, puis incorporer la masse de gélatine.

## 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.

## Chantilly Edelweiss 36% avec framboise

260 g purée de framboises sans sucre ajouté  
100 g beurre  
140 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo  
35 g Préparation gélatinée  
465 g crème 35%

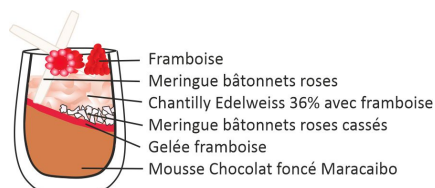
Faire bouillir la purée de framboises avec le beurre et préparer une ganache avec la couverture. Incorporer la masse de gélatine et la crème liquide et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeur. Laisser cristalliser pendant une nuit, puis fouetter après utilisation.

## Masse à neige, meringue bâtonnets roses

180 g blanc d'œuf frais  
90 g sucre  
0.4 g colorant alimentaire rouge

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre au bain-marie à 50°C, ajouter le colorant et battre à froid.

## Montage



## Grand Cru Maracaibo Mousse et framboise

**1275 g Mousse Chocolat foncé Maracaibo avec de la crème fouettée**  
**500 g Gelée framboise**  
**1000 g Chantilly Edelweiss 36% avec framboise**  
**250 g Masse à neige, meringue bâtonnets roses**  
**250 g framboises fraîches**

## Meringue bâtonnets roses

Dresser des bâtonnets à l'aide d'une douille, cuire et laisser sécher. Température de cuisson : 90°C  
Temps de cuisson : 2 - 3 heures

## Finition

Placer les verres en biais dans un récipient approprié, les remplir de mousse, les mettre au frais, verser la gelée de framboise liquide, laisser reposer au réfrigérateur. Remplir la cassure de bâtonnets de meringue et dresser la Chantilly de manière irrégulière à l'aide d'une poche à douille. Décorer avec des bâtonnets de meringue et des framboises.

## PRODUITS FELCHLIN

CS84 Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo  
TM77 Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

Remarque: Tous les produits ne sont pas

# Grand Cru Maracaibo Mousse et framboise

ven verre



Numéro de recette : DE10005

Description : Mousse au chocolat Grand Cru légère et crème de framboise avec meringue croustillante

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	272
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1138
Prix de vente		Lipides	20.67 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	12.33 g
		Glucides	16.92 g
		dont sucre	16.42 g
		Protéines	3.13 g
		Sel	0.12 g

## Composition :

**Crème**, framboises 26%, Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 11% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carragheenane), vanille Madagascar), **lait entier**, sucre, **blanc d'oeuf**, **beurre**, beurre de cacao, eau, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, gélatine, colorant (azorubine), **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille

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