

Pâte à Choux Chocolat Noisette Caramel

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 16 pièces

N° RECETTE PG20285

Pâte à choux

- 120 g lait 3.5%
- 120 g eau
- 120 g beurre
- 3 g sel
- 4.5 g sucre
- 120 g farine blanche type 400
- 210 g oeufs frais

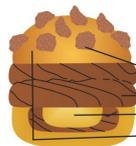
Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et incorporer la farine. Travailler en une pâte sèche, dessécher 2 - 3 minutes à forte chaleur, jusqu'à ce que la masse se détache du bord de la casserole. Placer la masse cuite dans la machine, remuer à 1ère vitesse en ajoutant peu à peu les oeufs préalablement conservés à température ambiante. Travailler en une pâte lisse et brillante.

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.

Montage



- Noisettes, cacao en poudre et sucre glace
- Mousse Chocolat crème foncé
- Caramel brûlé fleur de sel
- Pâte à Choux

Pâte à Choux Chocolat Noisette Caramel

- 700 g Pâte à choux**
- 170 g noisettes entières, grillées décortiquées**
- 20 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre**
- 20 g sucre glace**
- 1275 g Mousse Chocolat crème foncé Maracaibo avec crème liquide**
- 170 g Caramel brûlé fleur de sel**

Pâte à Choux

Dresser 40 g de pâte à l'aide d'une douille n°14 sur une natte Silpat noire perforée et placer sur une plaque de cuisson. Couvrir du craquelin rond et cuire.

Cuisson au four à sole

Température de cuisson: 185°C;
1ère temps de cuisson: 20 minutes, tirage fermé
Température de cuisson: 165°C
2ème temps de cuisson: 20 - 24 minutes, tirage ouvert
Toujours 4/4 chaleur supérieure et 3/4 chaleur inférieure

Cuisson au four ventilé / steamer

Température de cuisson: 145°C; 1/2 vent./ circulation d'air, vent. fermé
1ère temps de cuisson: 12 - 14 minutes
Température de cuisson: 145°C; 1/2 vent./ circulation d'air, vent. ouvert
2ème temps de cuisson: 14 minutes environ

Finition

Ouvrir délicatement le choux et le remplir en cercle d'un peu de mousse battue stable, dresser le caramel brûlé, dresser le reste de la mousse en hauteur à l'aide d'une grande douille étoilée, poser le couvercle.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| HA01 | cacao powder 20-22%, cacao en poudre |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel |
| TM77 | Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat |

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

Pâte à Choux Chocolat Noisette Caramel

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20285

Description : Choux juteux et croustillants aux noisettes avec mousse au chocolat et caramel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	338
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1413
Prix de vente		Lipides	26.7 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.49 g
		Glucides	18.07 g
		dont sucre	13.09 g
		Protéines	5.02 g
		Sel	0.27 g

Composition :

Crème, lait entier, Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 16% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carragheenane), vanille Madagascar), **oeufs, noisettes 7%, beurre**, eau, **farine blanche**, sucre, **crème**, cacao en poudre, **sirop de glucose (glucose de blé)**, sel alimentaire, fleur de sel (sel marin), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), 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