

Roulade Grand Cru Maracaibo

sans lactose, sans gluten



QUANTITÉ RECETTE 13 pièces

N° RECETTE PG20263

Biscuit roulade chocolat sans lactose et sans farine

- 100 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 250 g jaune d'œuf frais
- 110 g sucre inversi
- 2 g sel
- 30 g huile d'olive
- 250 g blanc d'œuf frais
- 50 g inuline HSI
- 100 g sucre
- 100 g farine de riz
- 60 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Battre en mousse la masse d'amandes, les jaunes d'œufs, le sucre inversi, le sel et l'huile d'olive. Mélanger les blancs d'œufs et l'inuline et laisser gonfler pendant 10 minutes, puis les monter en neige crémeuse avec le sucre. Tamiser la farine de riz et la poudre de cacao, mélanger le tout.

1050g de masse par natte Flexipat de 35 x 55 cm

Mousse Chocolat foncé Maracaibo végane

- 210 g boisson de riz
- 262 g Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat
- 420 g Flora Plant, crème à fouetter 31%

Faire bouillir la boisson au riz et préparer une ganache avec la mousse au chocolat en poudre. Incorporer directement le Flora Plant liquide. Laisser cristalliser pendant une nuit au réfrigérateur. Battre avant l'utilisation.

Conseil

Il est également possible d'utiliser une boisson à l'avoine ou de l'eau comme alternative à la boisson au riz.

Montage



Mousse Chocolat foncé Maracaibo végane
Biscuit roulade chocolat sans lactose et sans farine

Roulade Grand Cru Maracaibo

1000 g Biscuit roulade chocolat sans lactose et sans farine

850 g Mousse Chocolat foncé Maracaibo végane

Biscuit roulade

1050g de masse par natte Flexipat de 35 x 55 cm

Température de cuisson: 210°C
Temps de cuisson: env. 8 minutes

Laisser reposer la roulade pendant environ 10 minutes après la cuisson, la refroidir au congélateur et la congeler, la retourner sur du papier siliconé et retirer la natte Flexipat.

Finition

Fouetter la mousse de manière stable et aérée, puis l'étaler uniformément sur la roulade. Placer brièvement au réfrigérateur, puis rouler étroitement et régulièrement à partir du côté le plus large, placer dans un moule chenau et congeler. Découper des roulades de 4 cm de large.

PRODUITS FELCHLIN

HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
TM77	Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

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

Roulade Grand Cru Maracaibo

sans lactose, sans gluten



Numéro de recette : PG20263

Description : Roulade légère et aérée avec mousse crémeuse Grand Cru Maracaibo, sans lactose et sans gluten

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	305
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1278
Prix de vente		Lipides	19.84 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.26 g
		Glucides	19.71 g
		dont sucre	18.07 g
		Protéines	5.81 g
		Sel	0.25 g

Composition :

Crème fouettée (préparation de protéines de lentilles (eau, 1,1% de protéines de lentilles), graisse de palme, huile de colza, sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires, esters de sucre d'acides gras alimentaires, acides gras alimentaires), stabilisateur (farine de graines de caroube, gomme de guar), arômes naturels, sel, colorant (carotène)), Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat 14% (grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sirop de glucose (maïs), gélifiant (carragheenanane), vanille Madagascar), **jaune d'oeuf, blanc d'oeuf**, boisson de riz (farine de riz (Italien), eau, huile de tournesol, sel marin, enzymes (amylases)), sucre, sucre inverti, farine de riz, cacao en poudre, inuline, **amandes**, huile d'olive, sel alimentaire, eau, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium))

État

27.03.2023

Felchlin
SWITZERLAND