

TEGRAL CŒUR FONDANT

*46% des Marocains
achètent au moins
une fois par semaine
des produits à base
de chocolat.*



 **sofadex
puratos**
Food Innovation for Good



Food Innovation for Good



Préparation pour fondant au chocolat

Le Tegral Cœur Fondant est une préparation en poudre vous permettant de réaliser en seulement 3 ingrédients de Délicieux moelleux au chocolat.

Notre préparation contient un pourcentage important de véritable chocolat belge, pour une saveur très chocolatée. Vous pouvez ainsi réaliser des fondants, moelleux à l'extérieur, au coeur coulant à déguster chaud avec une cuillère.

Le Tegral Cœur Fondant vous permet également de préparer tous vos produits à l'avance et de les congeler, puis de les réchauffer au four ou au micro-ondes.

**TEGRAL CŒUR
FONDANT**

Recette

**TEGRAL
CŒUR
FONDANT**

Finger au Chocolat

INGREDIENTS

Grammage

Gâteau au chocolat

Tegral Cœur fondant	500
œufs	125
Eau	125

Glaçage gourmand

BELCOLADE lait cacao trace 350	350
Huile	100
Amande haché grillé	90

Ganache montée praliné

BELCOLADE Blanc Cacao trace	250
FESTIPAK	250
Praliné amande %50 Patis'France	50



COMPOSITION & DECORATION

Attention! il ne faut pas fouetter la ganache à une vitesse rapide. Dans ce cas, la ganache va perdre sa légèreté et elle devient grasse.

METHODE

Gâteau au chocolat : Mélanger le cœur **Tegral coeur fondant** avec les œufs et l'eau pendant 3 min à vitesse maximale : Verser dans le moule.

Glaçage gourmand : Chauffer le chocolat à 45°C ajouter l'amande haché grillé et l'huile. Glacer le gâteau à 35°C.

Ganache montée praliné : Verser la crème dans une casserole et la chauffer. Arrêtez dès l'ébullition. Ajouter le chocolat et mélanger. Filmer au contact et réserver au Réfrigérateur pendant 4 heures. Fouetter la préparation pour quelques minutes. Utiliser immédiatement.

Montage et finition : Démouler le fondant. Glacer à 35°C. piper la crème sur le dessus. Décorer avec le chocolat **cacao trace noir**.

Recette

**TEGRAL
CŒUR
FONDANT**

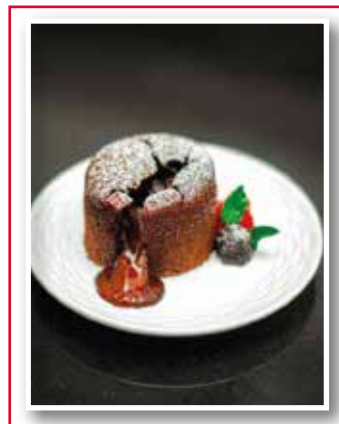
**Fondants au chocolat
et mœlleux au Chocolat**

INGREDIENTS

Grammage

Gâteau au chocolat

Tegral coeur fondant sofadex-puratos	1000
Eau	250
Œufs	250



CONSEILS PRATIQUES

Recette Pour 10 assiettes.

METHODE

Gâteau au chocolat : Dans la cuve d'un batteur, mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes à la feuille en vitesse moyenne.

POUR 125 G PAR MOULE	FONDANT AU CHOCOLAT	MŒLLEUX AU CHOCOLAT
MOULES EN PAPIER	Four ventilé : 9 min. 180°C Four à sole : 11 mn. 200°C	Four ventilé : 16 min. 180°C Four à sole : 16 min. 200°C
MOULES METALLIQUES	Four ventilé : 9 min. 180°C Four à sole : 10 min. 200°C	Four ventilé : 11 min. 180°C Four à sole : 13 min. 200°C

Recette

TEGRAL
CŒUR
FONDANT

Mini cake chocolat coeur fondant

INGREDIENTS

Grammage

Mini cake chocolat cœur fondant

Tegral coeur fondant	500
Eau	125
Œufs	125

Ganache montée chocolat au lait

Festipak	250
Belcolade lait Cacao-trace	250



CONSEILS PRATIQUES

Pour le cœur fondant, il faut le laisser refroidir avant le démoulage.

La ganache montée doit être bien reposée avant usage.

METHODE

Mini cake chocolat cœur fondant

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 min.

Cuisson : 10 min à 180°C.

Ganache montée chocolat au lait

Dans une casserole, Faire bouillir **Festipak** ,

Ajouter **le chocolat Belcolade** hors feu, réserver le mélange au réfrigérateur pendant une nuit. Monter la ganache l'heure d'application.

Recette

**TEGRAL
CŒUR
FONDANT**

Finger au Chocolat

INGREDIENTS

Grammage

GÂTEAU AU CHOCOLAT

TEGRAL coeur fondant sofadex-puratos	1000
Eau	250
Œufs	250

NAMELAKA AMANDE

Gélatine Patis'France	3
Eau	18
Lait	100
Praline fluide Amande %50 Pâtis'France	50
Sirop de Glucose Sofadex-Puratos	50
Festipak	200
Belcolade lait Cacao Trace	170

GUIMAUVE AU CITRON

Gélatine Patis'France	12
Eau	72
Blanc d'œufs	70
Sucre semoule	200
Eau	20
Sirop de Glucose Sofadex-Puratos	40
Arôme citron	8

CRÈME DE CITRON

Jus de citron	450
Beurre	415
Zeste de citron	30
Sucre semoule	415
Œufs	415
Belcolade blanc Cacao Trace	415



CONSEILS PRATIQUES

Au moment du dressage, il faut que le cake chocolat soit tiède, contrairement à la crème citron et la guimauve qui doivent être froides.

Recette Pour 10 assiettes.

METHODE

Gâteau au chocolat : Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pendant 3 minutes sur la plaque à vitesse moyenne.

Une fois les œufs fouettés verser dans un cadre. Cuire au four pendant 18 minutes à 180°C. Couper en bandes de 7 x 1 cm.

NAMELAKA AMANDE : Hydrater la gélatine dans l'eau. Faire fondre le chocolat à 40°C et mélanger avec le sirop de glucose. Ajouter le praliné et le chocolat chaud.

Ensuite mélanger jusqu'à émulsion complète. Ajouter la gélatine fondue et la crème. Mélanger et conserver dans un réfrigérateur pendant 12 heures.

GUIMAUVE AU CITRON : Hydrater la gélatine dans l'eau (1), faire monter les blancs d'œufs faire un sirop avec l'eau (2) sucre semoule et glucose à 121°C.

CRÈME DE CITRON : Eplucher le citron, ajouter le jus, le beurre et porter à ébullition. Versez les œufs et le sucre.

Cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème devienne épaisse.

VÉRITABLE CHOCOLAT BELGE



Avantages Clients :

- » Fabrication rapide
- » 3 ingrédients
- » Qualité constante
- » Taux de réussite maximal
- » Les produits finis peuvent être surgelés ou conservés au frais, puis réchauffés au four ou au micro-ondes

Avantages Consommateurs :

- » Produit à partir de véritable chocolat belge **BELCOLADE** pour une saveur très chocolatée

Stable à la cuisson

Stable à la congélation

Stable à la décongélation

**Le parfait équilibre
entre goût,
gourmandise
et bien-être.**

 **sofadex
puratos**
Food Innovation for Good



**Toujours à l'écoute
de nos Clients**



**Essayez nos recettes avec le TEGRAL COEUR FONDANT
et partager avec nous vos créations
Contactez notre représentant commercial local ou notre équipe
technique pour plus d'informations**

www.sofadex-puratos.ma

Angle Rues Jules Zannier et Bir Hakim Boulevard de l'Oasis - Oasis - Casablanca
Tél : +212 (0) 5 22 25 11 35 / 25 40 71 - Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85
E-mail : sdgsomadex@sofapur.com

