

Cailler®



MOUSSE BRANCHE ORIGINALE



Cailler®



® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Cailler® Mousse Branche Originale

Poudre pour mousse avec 80% de «Branche Cailler® Originale» pour la réalisation simple et rapide d'une mousse au chocolat.

- Mousse extralégère avec éclats de «Branche Cailler® Originale»
- Goût intense de chocolat et de noisette
- Il ne vous reste plus qu'à ajouter du lait froid et de la crème entière
- Sans huile de palme
- Coopération Nestlé & Agrano

Recette de base

Poudre pour mousse	1000 g
Lait froid	500 g
Crème froide	500 g
Total	2000 g

Mélanger les ingrédients à vitesse réduite pendant 1 minute, puis battre à vitesse rapide pendant 4 minutes, diviser en portions et entreposer au froid pendant 1 heure. Poids au litre: 750 g/l.



FABRIQUÉ EN SUISSE
IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT

Cocoa
FIND OUT MORE AT RA.ORG



Wraps à la Cailler® Mousse Branche Originale

Recette de base pour 12 wraps à env. 60 g

Préparer

Biscuit roulé au chocolat	660 g
Gelée de fraises	120 g
Mousse au chocolat	240 g
Fraises en tranches	600 g

Décor

Poudre à décor sucrée Bianca
Schokobella MB

Biscuit roulé au chocolat

Oeuf entier, pasteurisé (20° C).....	245 g
Eau (20° C).....	35 g
Biscuit Svell.....	330 g
Cacao en poudre.....	25 g
Sucre glace.....	25 g
Total.....	660 g

Mélanger à sec le **Biscuit Svell** avec le sucre glace et le cacao en poudre. Batta tous les ingrédients (œuf entier: à température ambiante) à grande vitesse pendant 4 à 6 minutes, étaler la masse à 7 à 10 mm d'épaisseur et enfourner.

Four à étages: 4 à 5 minutes à 240° C. Four à chaleur tournante: env. 4 minutes à 210° C. Aération: ¾, oura: ouvert.

Mousse au chocolat

Lait entier UHT 3,5% (5° C).....	60 g
Crème entière 35% (5° C)	60 g
Cailler® Mousse Branche Originale.....	120 g
Total.....	240 g

Mélanger les ingrédients à vitesse réduite pendant 1 minute, puis battre à vitesse rapide pendant 4 minutes. Poids au litre: 750 g/l.

Gelée de fraises

Eau.....	80 g
Gelée cristal fraise	40 g
Total.....	120 g

Mélanger soigneusement et chauffer.

Confection

Préparer le biscuit et le découper en rond (∅ 13 cm. Dresser 20 g de mousse sur un tiers de chaque cercle de biscuit. Déposer les fraises en tranches et les gélifier avec **Gelée cristal fraise**. Replier, saupoudrer avec **Poudre à décor sucrée Bianca** et garnir de **Schokobella MB**.



Millefeuilles à la Cailler® Mousse Branche Originale

Recette de base pour 100 millefeuilles (4×10 cm) à env. 115 g

Préparer

Mousse au chocolat	8000 g
Pâte feuilletée cuits, en bandes (40×10 cm)	30 pièces
Darbo Abricoture.....	300 g

Décor

Schokobella MB	1000 g
Croquant noisettes gros.....	300 g

Mousse au chocolat

Lait entier UHT 3,5% (5° C).....	2000 g
Crème entière 35% (5° C)	2000 g
Cailler® Mousse Branche Originale.....	4000 g
Total.....	8000 g

Mélanger les ingrédients à vitesse réduite pendant 1 minute, puis battre à vitesse rapide pendant 4 minutes. Poids au litre: 750 g/l.

Confection

Découper le fond de pâte feuilletée cuit et caramélisé (2-3 mm) en trois bandes de 40×10 cm. A l'aide d'une poche à douille, dresser 400 g de mousse sur la première bande*. Déposer la 2e bande* par-dessus, appuyer légèrement et y dresser 400 g de mousse supplémentaires. Déposer sur la mousse la 3e bande avec le côté caramélisé vers le bas, appuyer légèrement, puis étaler proprement de la mousse sur le pourtour. Abricoter avec de la **Darbo Abricoture** chaude. Glacer en couche fine avec de la **Schokobella MB** chauffée à 30° C et parsemer de **Croquant noisettes gros**. Mettre au congélateur pendant une heure, puis couper proprement les bords à l'aide d'un couteau-scie, avant de découper des parts de 4×10 cm.

* Côté caramélisé vers le haut

Achat chez Agrano

- Art. 01248200002.0 Cailler® Mousse Branche Originale, sachet de 2 kg
- Art. 01172100013.3 Darbo Abricoture, seau de 13,3 kg
- Art. 01295050025.0 Croquant noisettes gros, sac de 25 kg
- Art. 01294220004.0 Croquant noisettes gros, carton de 4 kg
- Art. 25367100006.0 Schokobella MB, seau de 6 kg
- Art. 00887050010.0 Biscuit Svell, sac de 10 kg
- Art. 00800200001.0 Poudre à décor sucrée Bianca, sachet de 1 kg
- Art. 00366100010.0 Poudre à décor sucrée Bianca, carton de 10 kg
- Art. 11550100013.0 Gelée cristal fraise, seau de 13 kg

Photo recto et verso: Salz&Pfeffer – Jürg Waldmeier



 **AGRANO**


MARTIN BRAUN GRUPPE

Agrano SA
Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil
T +41 (0)61 487 72 00
vente@agrano.ch, www.agrano.ch