

Marshmallow avec gelée framboise

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 200 bonbons chocolat

N° RECETTE PR10456

Gelée aux framboises

- 60 g sucre
- 4 g pectine ruban jaune
- 170 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 50 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 200 g sucre
- 15 g sirop de glucose DE 41-46

Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la première quantité de purée à 80°C et peu à peu ajouter le mélange sucre/pectine. Faire bouillir pendant 1 minute et remuer constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le glucose et chauffer à 104°C. Chauffer la deuxième quantité de purée de framboises et ajouter au mélange. Verser dans un bol, couvrir avec film plastique et laisser reposer à température ambiante. Un fois froid, mixer jusqu'à homogénéité et placer dans un sac à dresser jetables.

Marshmallow vanille

- 500 g sucre
- 300 g eau
- 90 g blanc d'œuf frais
- 50 g sucre inverti
- 140 g Préparation gélatinée
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)

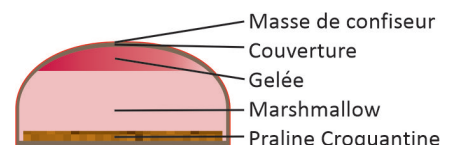
Gratter les graines de vanille et ajouter avec la gousse à l'eau et au sucre et chauffer à 80°C. Couvrir et laisser infuser pendant 20 minutes. Chinoiser dans une nouvelle casserole et chauffer à 125°C. Lorsque le sirop atteint une température de 110°C. Commencer à monter les blancs d'œufs et le sucre afin d'obtenir une meringue aérée. Verser le sirop chaud sur le mélange meringue en remuant constamment et ajouter la préparation gélatinée. Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et apte à dresser.

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.

Montage



Marshmallow avec gelée framboise

- 650 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 350 g Praline Croquante, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
- 495 g Gelée aux framboises
- 965 g Marshmallow vanille

Matériel promotionnel Felchlin

- 50 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Pulvériser le moule avec la masse de confiseur rouge et mouler de couverture.

Praline Croquante

Étaler le Praline Croquante entre deux nattes en silicone à 3.5 mm et réfrigérer. Une fois froid, enlever les nattes et découper des cercles de 22 - 25 mm environ.

Marshmallow avec gelée framboise

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Finition

Dresser 1 g de gelée dans le coques en chocolat. Laisser brièvement reposer jusqu'à ce qu'il se forme une peau à la surface. Dresser le marshmallow dans le moule jusqu'à une hauteur de 5 mm. Placer les morceaux en Praline Croquantine et laisser cristalliser à température ambiante pendant 20 minutes. Obturer avec de la couverture tempérée. Réfrigérer à 5°C pendant 30 minutes environ et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette

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

Marshmallow avec gelée framboise

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10456

Description : Surprenante combinaison de guimauve à la vanille, de gelée de framboise fruitée et d'une couche croquante de Praline Croquantine enrobée de notre couverture noire Grand Cru Grenada 65%.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	14 jours	Kilo calorie (kcal)	17045
Jours de vente	7 jours	Kilo joule (kJ)	71317
Prix de vente		Lipides	17.67 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.15 g
		Glucides	46.43 g
		dont sucre	44.53 g
		Protéines	3.83 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Sucre, eau, grué de cacao, framboises 9%, beurre de cacao, **amandes**, **blanc d'oeuf**, **farine de blé**, sucre inverti, gélatine, sirop de glucose (glucose de blé), huile de tournesol, **lait entier en poudre**, graisse de coco, vanille, agent gélifiant (pectine), couleur (rouge allura AC), huile de colza, **lait écrémé en poudre**, beurre concentré, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine huile de colza), **extrait de malt d'orge**, paprika

État 15.10.2024

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