

Amo - Costa Rica exotique

pralinés & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Amo de 21 pièce

N° RECETTE PR10108

Gelée banane et fruit de la passion avec jus de citron

- 105 g purée de bananes Boiron
- 70 g purée de fruit de la passion 100%
- 145 g sucre
- 65 g sirop de glucose 44/45
- 9 g pectine ruban jaune
- 65 g sucre
- 6 g jus de citron frais

Chauffer les purées de banane et de fruit de la passion, la première quantité de sucre et le glucose. Ajouter la pectine préalablement mélangée avec la deuxième quantité de sucre sans cesser de remuer au fouet. Chauffer à 105°C en continuant de remuer à l'aide d'une spatule. Ajouter le jus de citron et laisser refroidir.

Ganache Costa Rica

- 360 g crème 35%
- 1 g fèves de Tonka
- 40 g sorbitol liquide
- 20 g sirop de glucose 44/45
- 40 g beurre
- 500 g Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème et la fève de Tonka râpée, le sorbitol, le glucose et le beurre. Verser un tiers du liquide sur la couverture Costa Rica 40%-36h puis, petit à petit, le liquide restant. Remuer commençant du centre et émulsionner jusqu'à l'obtention d'une masse élastique, brillante et homogène. Homogénéiser un instant avec le mixer plongeant.

Montage



Enrobage
Gelée
Ganache

Amo - Costa Rica exotique

- 750 g Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 465 g Gelée banane et fruit de la passion avec jus de citron
- 960 g Ganache Costa Rica

Matériel promotionnel Felchlin

- Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g
- Amo - emballage 74 x 74 x 24 mm, pour 1 coeur

Moulage

Gicler le moule Amo avec un peu d'eau, saupoudrer d'un peu de poudre de cacao. Laisser reposer. Mouler deux fois en couverture Costa Rica 40%-36h. Dresser 2 g de gelée par moule à 30-32°C. Dresser 4 g de ganache par moule, laisser cristalliser une nuit. Oburer de couverture Costa Rica 40%-36h. Démouler.

Finition

Dresser 2 g de la gelée par moule à 30 - 32°C. Dresser 4 g de ganache par moule, laisser cristalliser une nuit. Oburer de couverture. Démouler.

Amo - Costa Rica exotique

pralinés & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CO28	Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO97	Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g
WG27	Amo - emballage 74 x 74 x 24 mm, pour 1 coeur

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

Amo - Costa Rica exotique

pralinés & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO97 Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10g

75 x 135 x 24 mm



WG27 Amo - emballage pour 1 coeur praliné

74 x 74 x 24 mm

Amo - Costa Rica exotique

pralinés & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10108

Description : La gelée banane et fruit de la passion rencontre la couverture Grand Cru Costa Rica 40%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	471
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1971
Prix de vente		Lipides	30.36 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.23 g
		Glucides	43.49 g
		dont sucre	40.35 g
		Protéines	4.86 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Sucre brut de canne, beurre de cacao, **crème**, sucre, **lait entier en poudre**, grués de cacao, bananes 5%, **lait écrémé en poudre**, sirop de glucose (glucose de blé), purée de fruit de la passion 3%, humectant (sorbitol), **beurre**, agent gélifiant (pectine), jus de citron, fèves de Tonka, cacao en poudre, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 21.08.2023

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