

Amo - Costa Rica limette

pralinés & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Amo de 21 pièce

N° RECETTE PR10090

Ganache Costa Rica & citron vert

- 360 g crème 35%
- 10 g zeste de citron vert (1 pc = 3g)
- 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

Placer la crème et le zeste de limette dans une casserole. Couvrir d'un film plastique afin de conserver les arômes. Porter à ébullition. Laisser infuser pendant 20 minutes et chinoiser. Porter à nouveau la crème à ébullition avec le sorbitol, le glucose et le beurre. Verser petit à petit sur la couverture Costa Rica 40%-36h. Réaliser une ganache en remuant délicatement à l'aide d'une spatule. A 30-35°C, homogénéiser à l'aide d'un mixer plongeant

Base croquante Costa Rica amande

- 95 g Cacao Nibs Qroqant, granulé de cacao torréfié caramélisé
- 95 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 95 g Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 375 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 1.5 g fleur de sel

Mélanger les Cacao Nibs Qroqant et les couvertures Costa Rica au lait et foncées. Ajouter le Rustica Noble Valencia 60% et la fleur de sel concassée.

Montage



- Enrobage couverture foncée
- Ganache & Limette
- Base croustillante & amande

Amo - Costa Rica limette

750 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

970 g Ganache Costa Rica & citron vert

660 g Base croquante Costa Rica amande

Matériel promotionnel Felchlin

Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g

Amo - emballage 74 x 74 x 24 mm, pour 1 coeur

Enrobage

Pulvériser le moule Amo de poudre bronze préalablement mélangée avec de l'alcool. Mouler une fois en couverture Costa Rica 70%-72h tempérée.

Finition

Dresser 4 g de ganache par praline. Laisser cristalliser une nuit. Dresser 3 g du mélange Base croustillante aux amandes et Costa Rica par praliné et obturer le moule, laisser reposer. Démouler.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CA19 | Cacao Nibs Qroqant, granulé de cacao torréfié caramélisé |
| CO27 | Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| CO28 | Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| DC54 | Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande |
| VO97 | Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g |
| WG27 | Amo - emballage 74 x 74 x 24 mm, pour 1 coeur |

Amo - Costa Rica limette

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 limette

pralinés & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10090

Description : Praliné Costa Rica, ganache lime sur un fond croquant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	533
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2232
Prix de vente		Lipides	39.55 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.01 g
		Glucides	34.03 g
		dont sucre	30.02 g
		Protéines	7.22 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Grués de cacao, sucre brut de canne, **crème**, beurre de cacao, **amandes**, sucre, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, humectant (sorbitol), **beurre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, zeste citron vert, **glucose blé**, fleur de sel (sel marin), eau

État

11.02.2022