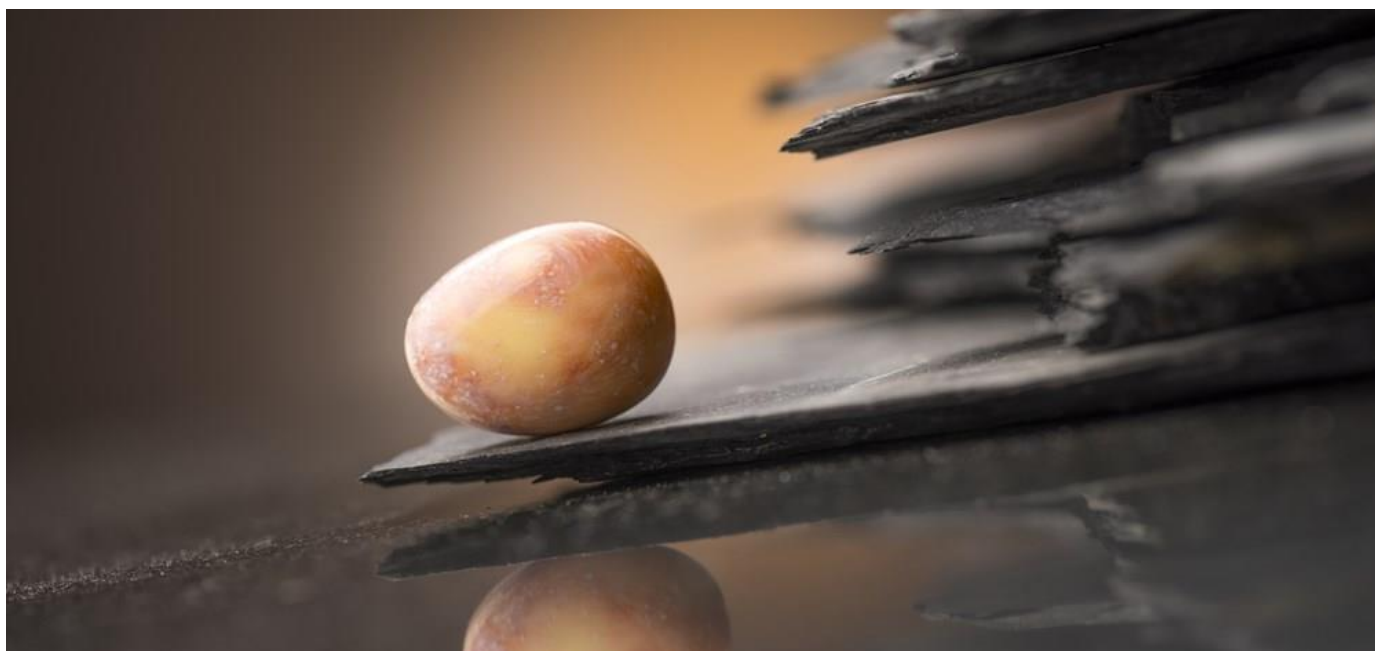


# Stone caramel Caraïbe

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Stone de 21 pièces

N° RECETTE PR10406

## Caramel aux fruits Caraïbe

400 g Caramel brûlé fleur de sel  
200 g purée de fruits Caraïbe avec  
12% sirop de sucre inverti,  
Boiron

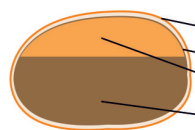
Chauffer le Caramel brûlé à 116°C, ajouter progressivement la purée chaude et rechauffer à 106°C. Laisser refroidir à 35 - 40°C et homogénéiser avec un mixeur plongeant.

## Ganache Milch Grenada 38%

320 g crème 35%  
65 g beurre  
35 g sorbitol liquide  
420 g Grenada 38%, Chocolat au  
lait de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème, le beurre et le sorbitol. Verser progressivement le liquide sur la couverture commençant du centre et émulsionner jusqu'à l'obtention d'une masse élastique, brillante et homogène. Homogénéiser avec le mixeur plongeant.

## Montage



Masse de confiseur  
Couverture  
Caramel  
Ganache

## Stone caramel Caraïbe

**630 g Edelweiss 36%, Chocolat  
blanc de couverture, Rondo**  
**600 g Caramel aux fruits Caraïbe**  
**840 g Ganache Milch Grenada  
38%**

## Matériel promotionnel Felchlin

**10 pièce Moule praliné Stone 10g,  
3 empreintes pour 21 pc**  
**40 g Masse de confiseur jaune,  
Beurre de cacao avec  
colorant**  
**10 g Masse de confiseur rouge,  
Beurre de cacao avec  
colorant**

## Moulage

Pulvériser le moule Stone avec du masse de confiseur c. Mouler en couverture.

## Finition

Dresser 2 g de le caramel par moule Stone et puis 4 g de la ganache. Laisser cristalliser pendant une nuit. Obturer de couverture tempérée. Réfrigérer pendant 30 minutes environ et démouler.

## PRODUITS FELCHLIN

CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO61	Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc

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

# Stone caramel Caraïbe

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### VO61 Moule Stone 10g

pour 21 pièces  
Format 275 x 135 x 24 mm  
en trois parties avec des aimants

# Stone caramel Caraïbe

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10406

Description : Praliné au caramel aux fruits, avec ananas, lait de coco, citron vert et une ganache au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	4424
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	18511
Prix de vente		Lipides	33.49 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.28 g
		Glucides	39.09 g
		dont sucre	36.33 g
		Protéines	4.25 g
		Sel	0.19 g

## Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème**, fruits (ananas, crème de noix de coco (noix de coco 80%, eau), citron vert), **lait entier en poudre, crème, beurre, lait écrémé en poudre**, grué de cacao, **sirop de glucose (glucose de blé)**, humectant (sorbitol), sirop de sucre inverti, **crème en poudre**, rhum (alcool à base de canne à sucre), couleurs (tartrazine, jaune orangé S), eau, couleur (rouge allura AC), **émulsifiant (lécithine de soja)**, fleur de sel (sel marin), extrait de vanille, vanille

État 14.10.2024

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