

Sao Palme 43% Praline

en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Duetto de 21 pièces

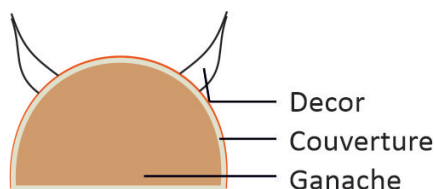
N° RECETTE PR10705

Ganache, Sao Palme Lait Couverture 43%

- 300 g crème 35%
- 70 g sucre inverti
- 70 g beurre
- 20 g sirop de glucose 44/45
- 580 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Porter la crème, le sucre inverti, sirop de glucose et le beurre à ébullition. Ajouter progressivement la préparation à la couverture Felchlin. Quand la ganache a atteint 31 - 33°C, émulsifier en utilisant un mixeur plongeant.

Montage



Sao Palme 43% Praline

- 1040 g Ganache, Sao Palme Lait Couverture 43%
- 900 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

7 pièce Moule Duetto

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

20 g Masse de confiseur
blanche_Cuszco white,
Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Coller un "washi tape" au centre du moule et sprayer de masse de confiseur rouge pour pâtisserie à l'aérographe. Retirer le "washi tape". Sprayer la bande centrale vide de masse de confiseur blanche. Mouler avec le chocolat blanc.

Finition

Ganache remplir des bonbons moulés ou boules creuses à l'aide d'une poche à dresser. Laisser cristalliser idéalement à 15 - 18°C pendant minimum 12 heures avant de refermer avec de la couverture tempérée. Placer les moules au réfrigérateur à 5°C pendant env. 15 minutes avant de démouler prudemment les chocolats finis.

Conserver-les à 15 - 16°C à 60% d'humidité.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CF88 | Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant |
| CF97 | Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant |
| CS84 | Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo |
| PS60 | Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| VO72 | Moule Duetto |

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

Sao Palme 43% Praline

en moules Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

Moule double de 21 pièces
Format 275 x 135 x 48 mm

Sao Palme 43% Praline

en moules Duetto



Numéro de recette : PR10705

Description : Praliné avec Gianduja Intenso D

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	21375
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	89434
Prix de vente		Lipides	41.46 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	24.91 g
		Glucides	36.17 g
		dont sucre	38.16 g
		Protéines	5.82 g
		Sel	0.21 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème**, **poudre de lait entier**, grués de cacao, sucre inverti, **beurre**, **lait écrémé en poudre**, sirop de glucose (glucose de blé), couleur (rouge allura AC), carbonate de calcium, **émulsifiant (lécithine de soja)**, amidon modifié, extrait de vanille, émulsifiant (lécithine de tournesol), graisse végétale, tréhalose, jus de légumes, spiruline, acide citrique, vanille

État 02.04.2024

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