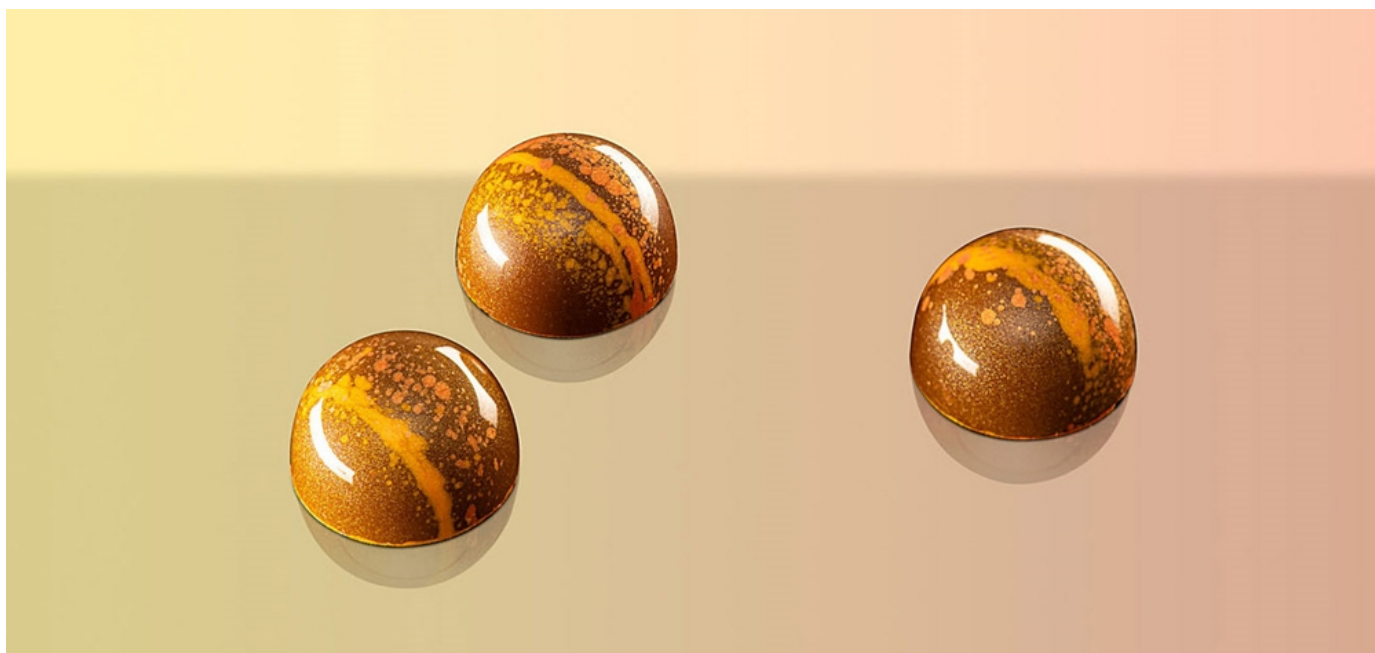


# Praliné Amazonica

avec Grand Cru Couverture Bolivia 45%



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE PR10892

## Caramel Amazonica

- 415 g sucre
- 95 g sirop de glucose 44/45
- 75 g crème 35%
- 3 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g) 1/4 pièce
- 2 g fleur de sel
- 60 g purée de mangue 100%
- 125 g purée de bananes Boiron
- 145 g purée de fruit de la passion 100%
- 80 g beurre froid

Préparer un caramel clair avec du sucre et du sirop de glucose. Chauffer la crème, la vanille et le sel et déglacer le caramel. Ajouter les purées chaudes et cuire à 106°C, puis laisser refroidir à 40°C. Incorporer le beurre très froid à l'aide d'un mixeur-plongeur et homogénéiser brièvement.

## Ganache Lait Bolivia 45%

- 295 g crème 35%
- 20 g beurre
- 20 g sucre inverti
- 400 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Porter la crème, le beurre à ébullition et tempérer à 32°C. Ajouter du sucre inverti à 60°C. Verser la couverture tempérée dans le liquide et homogénéiser au mixeur plongeant pour obtenir une ganache brillante et homogène.

## Short Bread Cookie Crunch

- 225 g Pâte à Shortbread finement moudre
- 490 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 200 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 85 g Cacaobutter, Beurre de cacao, Rapée

## Shortbread

Etaler la pâte Shortbread à 0.8 cm, placer au réfrigérateur, cuire.

### Température de cuisson

190°C

### Temps de cuisson

15 - 18 minutes

## Finition

Moudre finement le shortbread cuit et le mélanger à la masse pralinés. Incorporer la couverture et le beurre de cacao tempérée à la masse.

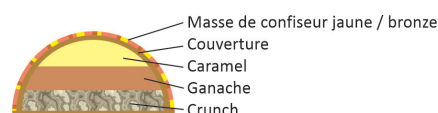
Température de remplissage env. 27°C

## Pâte à Shortbread

- 80 g beurre
- 15 g sucre glace
- 10 g sucre de canne brut fin
- 3 g sucre vanillé
- 10 g crème 35%
- 0.3 g sel Red Murray River Salt, fin
- 0.1 g muscade Grenade, fraîchement râpée
- 0.1 g cannelle moulue Grenade
- 0.1 g clou de girofle en poudre, Grenade
- 110 g farine blanche type 400

Blanchir ensemble le beurre, le sucre glace, le sucre de canne brut, le sucre vanillé et la crème, ajouter les épices. A la fin, incorporer la farine, laisser refroidir.

## Montage



# Praliné Amazonica

avec Grand Cru Couverture Bolivia 45%

## Praliné Amazonica

**630 g Bolivia Lait de terroir 45%-  
60h, Chocolat au lait de  
couverture au lait de  
montagne, Rondo**

**315 g Caramel Amazonica**

**735 g Ganache Lait Bolivia 45%**

**420 g Short Bread Cookie Crunch**

**0.1 g Poudre Bronze Candurin  
Brun Ambre**

## Matériel promotionnel Felchlin

**1 g Masse de confiseur jaune,  
Beurre de cacao avec  
colorant  
Moule Duetto**

## Moulage

Décorer les moules avec de la masse confiseur jaune tempérée et de la poudre de bronze, à l'aide d'un mousser à lait. Puis saupoudrer légèrement avec de la poudre de bronze. Mouler avec la couverture tempérée, laisser cristalliser à température ambiante.

## Finition

Dresser 1.5 g de caramel et verser 3.5 g de ganache sur le caramel. Laisser cristalliser pendant la nuit.

Dresser 2 g de crunch sur la ganache, lisser et laisser cristalliser brièvement au réfrigérateur.

Amener à température ambiante et fermer avec de la couverture tempérée. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 à 30 minutes avant de les démouler avec précaution.

### PRODUITS FELCHLIN

|      |  |
|------|--|
| CF94 | Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant                                    |
| CS11 | Cacaobutter, Beurre de cacao, Rapée  |
| CS90 | Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette                                       |
| VO72 | Moule Duetto   |

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

# Praliné Amazonica

avec Grand Cru Couverture Bolivia 45%

## Matériel promotionnel Felchlin



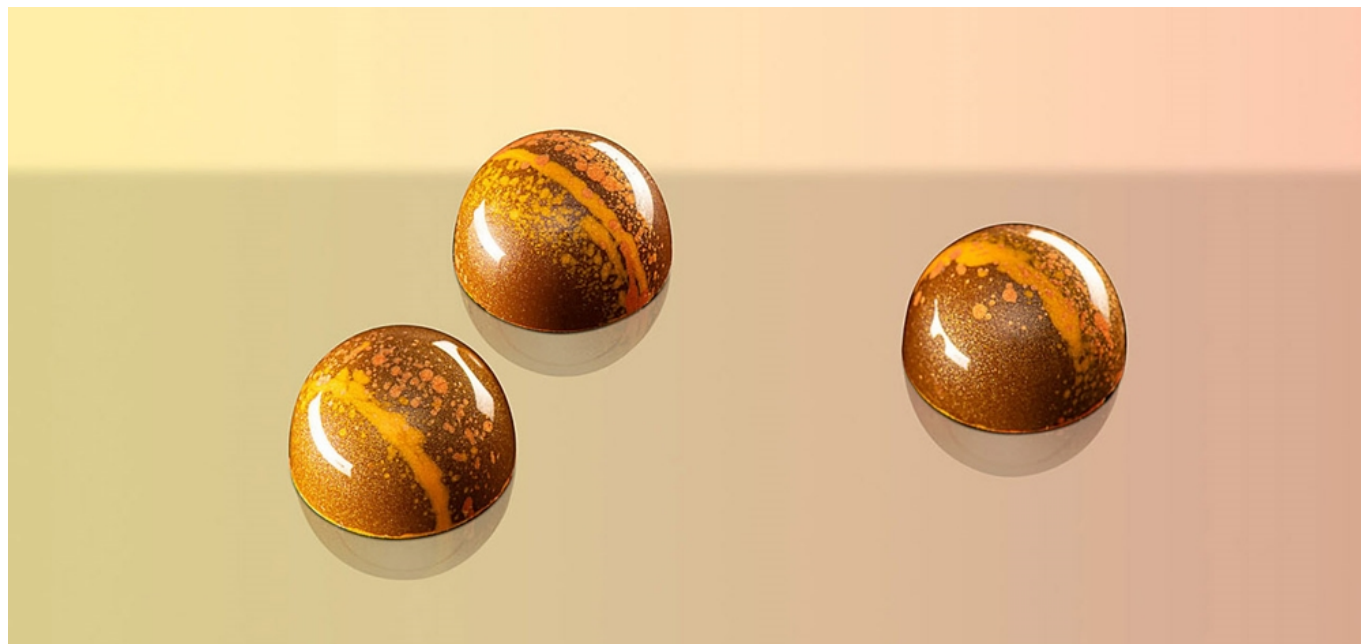
---

### VO72B Moule Duetto

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

# Praliné Amazonica

avec Grand Cru Couverture Bolivia 45%



**Numéro de recette :** PR10892

**Description :** Praliné fruité et crémeux avec de la couverture Bolivie au lait et un croustillant au cookie

| Données de vente : |          | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|----------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 35 jours | Kilo calorie (kcal)            | 521     |
| Jours de vente     | 21 jours | Kilo joule (kJ)                | 2181    |
| Prix de vente      |          | Lipides                        | 38.02 g |
| Unité de vente     | 100 g    | dont acides gras saturés       | 21.43 g |
|                    |          | Glucides                       | 36.63 g |
|                    |          | dont sucre                     | 33.86 g |
|                    |          | Protéines                      | 5.72 g  |
|                    |          | Sel                            | 0.16 g  |

## Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème**, **poudre de lait entier**, graines de cacao, **noisettes**, **beurre**, **farine blanche**, purée de fruit de la passion, bananes, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, mangue, sucre de canne brut, sucre vanillé, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S)), vanille, fleur de sel (sel marin), sel alimentaire, support couleur (silicate aluminopotassique), colorant (oxyde de fer), muscade, cannelle, clou de girofle

État 26.02.2024

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