

Ganache Gianduja

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 Cadre Quadro de 10 mm hauteur

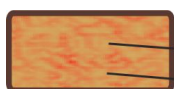
N° RECETTE PR30044

Ganache au gianduja

- 220 g crème 35%
- 60 g sorbitol en poudre
- 50 g glucose atomisée DE40
- 60 g dextrose en poudre
- 50 g beurre
- 550 g Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- 50 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Porter à ébullition la crème, le sorbitol, le glucose, le dextrose et le beurre. Laisser refroidir jusqu'à 40°C. Fondre le Gianduja Intenso M et la couverture à 28°C et ajouter le mélange à la crème. Puis, ajouter le beurre de cacao râpé et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Montage



Couverture
Ganache-Gianduja

Ganache Gianduja

1070 g Ganache au gianduja
500 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm**
- Cadre Quadro vert, 5 mm**
- Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm**

Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro 300 x 300 mm de 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C.

Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 15 x 30 mm, enrober et décorer. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

- CO45 Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- CP74 Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm
- WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Ganache Gianduja

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Ganache Gianduja

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR30044

Description : Ganache dense au chocolat aux amandes réalisée avec notre amande Gianduja Intenso et notre couverture Sao Palme 75% et enrobée de chocolat noir.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	531
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2222
Prix de vente		Lipides	40.01 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.61 g
		Glucides	33.03 g
		dont sucre	26.64 g
		Protéines	8.15 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, **crème**, **amandes**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, humectant (sorbitol), dextrose, glucose atomisée, **beurre**, **émulsifiant (lécithine de soja)**

État 05.09.2023

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