

# Tubo Mascarponosa avec pistache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Tubo de 7 pièces

N° RECETTE CS15101

## Sablé breton au chocolat

- 260 g beurre
- 300 g sucre de canne brut fin
- 100 g jaune d'œuf frais
- 230 g farine blanche type 400
- 50 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 12 g poudre à lever
- 260 g amandes blanches, moulues
- 2 g fleur de sel
- 2 g zeste de citron râpé

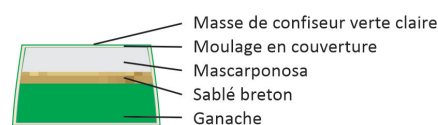
Battre le beurre et le sucre, incorporer lentement le jaune d'œuf. Tamiser la farine et la poudre de cacao, ajouter la poudre à lever, les amandes moulues, la fleur de sel et le zeste de citron, puis mélanger le tout et pétrir brièvement en une pâte délicate, laisser refroidir.

## Ganache lait Criolait 38% avec Pistacia Vera

- 290 g crème 35%
- 30 g sirop de glucose, Liquiss
- 70 g sorbitol liquide
- 440 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 20 g beurre
- 80 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 1 g acide sorbique

Faire bouillir la crème, le sirop de glucose et le Sorbitol liquide. Verser le tout sur la couverture et, à l'aide d'une spatule plastique remuer la ganache en commençant au centre jusqu'à l'obtention d'une émulsion lisse. Réaliser une masse brillante et homogène. Incorporer le beurre et Pistacia Vera ensemble à 35°C à la Ganache et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

## Montage



## Tubo Mascarponosa avec pistache

- 525 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 350 g Sablé breton au chocolat
- 525 g Ganache lait Criolait 38% avec Pistacia Vera
- 525 g Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone

## Matériel promotionnel Felchlin

- 35 g Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
- 10 pièce Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

## Moulage

Décorer les moules Tubo avec de la masse confiseur vert tempérée. Mouler de la couverture tempérée, laisser reposer et réserver pendant 10 minutes au réfrigérateur.

# Tubo Mascaronosa avec pistache

## Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

### Pâte sablée

Étaler la pâte à 3.5 mm, cuire.

Température de cuisson: 160°C four à air pulsé

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Couper à chaud en rectangle de

80 sur 7.5 mm, laisser refroidir.

Alternative: couper la pâte froide à l'aide d'une guitare, séparer et cuire.

### Finition

Battre le OSA à max. 30°C. Dresser 7.5 g

de masse par Tubo à l'aide d'un sac à

dresser, disposer de suite le sablé, bien

appuyer. Dresser 7.5 g de la ganache par

Tubo à l'aide d'un sac à dresser jetable.

Laisser cristalliser pendant 24 h à 12 -

16°C env. Obturer avec la couverture,

réserver un instant au réfrigérateur et

démouler.

### PRODUITS FELCHLIN

CF96	Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
DF32	Mascaronosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

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

# Tubo Mascarponosa avec pistache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15101

Description : Spécialité au chocolat avec une délicate note de pistache et mascarpone et un intérieur croquant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	562
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2354
Prix de vente		Lipides	41.46 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	23.46 g
		Glucides	40.31 g
		dont sucre	35.91 g
		Protéines	6.69 g
		Sel	0.29 g

## Composition :

Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone 27% (sucre, huile de coco, huile de tournesol, **crème en poudre, lait écrémé en poudre, poudre de lactosérum**, beurre d'illipe, beurre de karité, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme), sucre, beurre de cacao, **crème, lait entier en poudre**, sucre de canne brut, **beurre, amandes, farine blanche, lait écrémé en poudre**, humectant (sorbitol), **pistaches 2%, jaune d'oeuf**, grués de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), cacao en poudre, **crème en poudre**, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), **émulsifiant (lécithine de soja)**, fleur de sel (sel marin), écorce de citron râpée, conservateur (acide sorbique), arôme, extrait de vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État

11.06.2024

# **Tubo Mascarpone avec pistache**

**Bonbons chocolat & spécialités chocolatées**

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