

Praline Suntory Whisky-Pecan

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 4 Valletta à 21 Stück

N° RECETTE PR10708

Ganache lait Opus Lait 38% avec whisky 40%vol.

- 90 g crème 35%
- 2 g gousse vanille Tahiti
- 25 g miel
- 22 g dextrose en poudre
- 10 g sorbitol en poudre
- 20 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 190 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 15 g beurre
- 30 g Whisky 40%vol. Suntory Toki

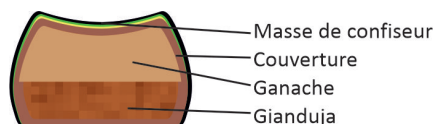
Porter la crème et la vanille à ébullition. Y dissoudre le miel et le sucre. Verser petit à petit par portions sur la couverture. Incorporer le beurre et le whisky et émulsionner à l'aide d'un mixeur-plongeur à une température idéale de 35 - 40°C.

Gianduja Milch Pecannuss

- 150 g noix de pécan
- 20 g eau
- 90 g sucre
- 20 g sirop de glucose DE 41-46
- 0.8 g sel marin
- 1 g gousse vanille Tahiti
- 90 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire griller les noix de pécan. Préparer un caramel avec de l'eau et du sucre. Verser sur les noix de pécan grillées. Moudre les noix de pécan, les ajouter et les saupoudrer de sel marin. Faire fondre la Couverture et le beurre de cacao. Ajouter aux noix de pécan. Tempérer à 23.5°C.

Montage



Praline Suntory Whisky-Pecan

404 g Ganache lait Opus Lait 38% avec whisky 40%vol.

270 g Gianduja Milch Pecannuss

450 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 20 g Masse de confiseur naturel vert**
- 20 g Masse de confiseur naturel jaune**
- 20 g Masse de confiseur or**
- 50 g Masse de confiseur naturel brun foncé**

Moulage

Décorer les moules avec de la masse confiseur jaune, dorées et vertes tempérées, à l'aide d'un mouleur à lait. Puis décorer légèrement avec de la brun foncé. Mouler avec la couverture tempérée, laisser cristalliser à température ambiante.

Finition

Dresser 4.5 g de ganache à 31 - 33°C, lisser, laisser cristalliser. Verser 3 g de gianduja sur la ganache. Laisser cristalliser pendant la nuit. Amener à température ambiante et fermer avec de la couverture tempérée. Placer au réfrigérateur pendant env. 20 à 30 minutes avant de les démouler délicatement.

Praline Suntory Whisky-Pecan

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CF71	Masse de confiseur naturel vert
CF72	Masse de confiseur naturel jaune
CF77	Masse de confiseur naturel brun foncé
CF79	Masse de confiseur or
CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

Praline Suntory Whisky-Pecan

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10708

Description : Praline à la ganache au whisky et au duo de noix de pécan enrobée d'une fine couverture

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	496
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2075
Prix de vente		Lipides	36.06 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.99 g
		Glucides	34.19 g
		dont sucre	31.13 g
		Protéines	4.83 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, **noix de pécan 8%**, **crème**, **lait entier en poudre**, Whisky (eau-de-vie de grains) 2%, miel 2%, dextrose, **beurre**, eau, sirop de glucose (glucose de blé), humectant (sorbitol), vanille, sel marin, émulsifiant (lécithine de tournesol)

État 09.09.2025

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