

# Abelia

avec une ganache pistache, fourré à l'abricot et sablé breton chocolat



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Tubo de 7 pièces

N° RECETTE CS15123

## Sablé breton au chocolat

- 75 g beurre
- 86 g sucre de canne brut fin
- 29 g jaune d'œuf frais
- 66 g farine blanche type 400
- 14 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 3.5 g poudre à lever
- 75 g amandes blanches, moulues
- 0.6 g fleur de sel
- 0.6 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 & Pistacia Vera

- 290 g crème 35%
- 30 g sirop de glucose 44/45
- 70 g sorbitol liquide
- 20 g beurre
- 440 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 80 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 1 g acide sorbique

Porter à ébullition la crème, le glucose, le sorbitol et le beurre. 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 Pistacia Vera, laisser refroidir à 30°C et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

## Montage



- Couverture au lait
- Intérieur abricot
- Pâte sablée chocolat
- Ganache Pistachiosa Vera

## Abelia

- 100 g beurre de cacao orange
- 525 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 350 g Sablé breton au chocolat

**350 g Apricosa, intérieur aux abricots, supprimé**

**930 g Ganache & Pistacia Vera**

## Matériel promotionnel Felchlin

**Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location**  
**Emballage pour 4 Tubos, ST / supprimé**

## Moulage

Pulvériser une côté du moule Tubo avec le beurre de cacao coloré orange, mouler deux fois de couverture Grenada 38%, laisser cristalliser et laisser refroidir pendant 20 minutes environ.

## Sablé breton chocolat

Etaler la pâte à 3.5 mm, congeler, découper à l'aide d'une guitare des pièces de 80 x 7.5 mm, congeler de nouveau et cuire les pièces séparées.  
Température de cuisson: 160°C  
Temps de cuisson: 15 minutes environ

## Finition

Chauffer l'intérieur Apricosa à 30°C. Remplir 5 g par moule de l'intérieur à l'aide d'un sac à dresser, disposer le sablé breton. Dresser 5 g de ganache par Tubo à l'aide d'un sac à dresser. Laisser cristalliser à 12 - 16°C pendant 24 heures. Obturer avec la couverture Grenada 38%, réfrigérer et démouler.

# Abelia

avec une ganache pistache, fourré à l'abricot et sablé breton chocolat

## PRODUITS FELCHLIN

CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
DF36	Apricosa, intérieur aux abricots, supprimé
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location
WR66	Emballage pour 4 Tubos, ST / supprimé

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

# Abelia

avec une ganache pistache, fourré à l'abricot et sablé breton chocolat



**Numéro de recette :** CS15123

**Description :** Tubo avec une fine ganache Grand Cru Grenada lait et pistache, fourré à l'abricot, sablé breton chocolat

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	542
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2269
Prix de vente		Lipides	40.1 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	21.77 g
		Glucides	38.66 g
		dont sucre	32.35 g
		Protéines	5.96 g
		Sel	0.25 g

## Composition :

Sucre, **crème**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, grué de cacao, **lait écrémé en poudre**, masse de confiseur (beurre de cacao, colorant (Gelborange S)), **beurre**, sucre de canne brut, **amandes**, humectant (sorbitol), **pistaches 3%**, huile de palmiste, **farine blanche**, huile de tournesol, huile de palme, **crème en poudre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **jaune d'oeuf**, maltodextrine, abricot en poudre 1%, cacao en poudre, agent levant (poudre à lever), **émulsifiant (lécithine de soja)**, conservateur (acide sorbique), arôme, colorant (carotène bêta), fleur de sel (sel marin), écorce de citron râpée, arôme d'abricot naturel, concentré de betterave, vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

État 22.08.2022

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

# Abelia

avec une ganache pistache, fourré à l'abricot et sablé breton chocolat

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse