

Thé Chai Pralinés

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Duna de 21 pièces

N° RECETTE PR10670

Gelée Kalamansi

- 200 g purée de kalamansi sans sucres ajoutés, Boiron
- 5 g jus de citron frais
- 30 g sucre
- 3.5 g pectine ruban jaune
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose DE 41-46

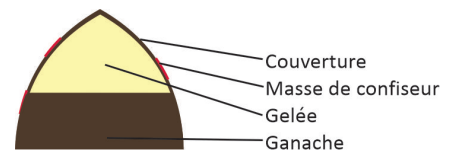
Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée et le jus de citron à 80°C et verser en pluie le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition pendant 1 minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le glucose et cuire à 104°C. Verser dans un récipient, recouvrir d'un film plastique et laisser durcir à température ambiante. Lorsque la gelée a refroidi, remuer jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant.

Ganache Suhum, thé Chai

- 150 g lait 3.5%
- 250 g crème 35%
- 15 g thé Chai
- 15 g sucre inverti
- 30 g sirop de glucose DE 41-46
- 50 g beurre
- 160 g Cru Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 300 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Faire chauffer le lait et la crème à environ 80°C et ajouter le thé Chai. Infuser pendant 10 à 15 minutes, filtrer et peser jusqu'à 400 g. Ajouter le sucre inverti, le glucose et le beurre et chauffer à environ 80°C. Verser progressivement sur la couverture lait et foncée pour obtenir une ganache lisse et homogène. Lorsque la ganache a atteint une température de 31 - 33°C, émulsionner le mélange avec un mixeur plongeant.

Montage



Thé Chai Pralinés

- 430 g Gelée Kalamansi
- 970 g Ganache Suhum, thé Chai
- 600 g Suhum Ambanja 70% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 7 pièce Moule praliné Duna 10g, 1 moule pour 21 pc
- 10 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- 10 g Masse de confiseur bleue, Beurre de cacao avec colorant
- 10 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant

Thé Chai Pralinés

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Moulage

Sprayer la masse de confiseur violet dans les moules à chocolat Felchlin Duna et si nécessaire, masquer avec une feuille plastique et sprayer avec du beurre de cacao noir. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'ils soient cristalliser. Mouler avec la couverture et laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant 15 minutes environ.

Finition

Verser 2 g de la gelée par bonbon dans les formes moulées. Laisser reposer à température ambiante pendant environ 2 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. Dresser environ 3.5 g de ganache sur la gelée. Laisser la ganache cristalliser pendant au moins 12 heures à une température idéale de 15 à 18°C. Couvrir avec la couverture tempérée et réfrigérer pendant environ 30 minutes à 5°C avant de démouler avec précaution.

Conserver à une température de 15 - 16°C et à un taux d'humidité de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

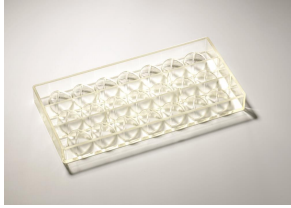
CF92	Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CF98	Masse de confiseur bleue, Beurre de cacao avec colorant
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CV01	Cru Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CV17	Suhum Ambanja 70% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
VO41	Moule praliné Duna 10g, 1 moule pour 21 pc

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

Thé Chai Pralinés

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin

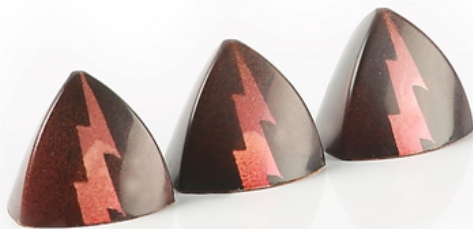


VO41 Moule Duna

Moule praliné Duna 10 g, pour 21 pieces

Thé Chai Pralinés

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10670

Description : Ganache aromatique au thé chai avec une gelée fruitée au kalamansi

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	4558
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	19071
Prix de vente		Lipides	30.31 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.54 g
		Glucides	32.89 g
		dont sucre	29.65 g
		Protéines	4.31 g
		Sel	0.05 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, **crème**, kalamansi 10%, sucre brut de canne, beurre de cacao, **lait entier**, **poudre de lait entier**, sirop de glucose (glucose de blé), **beurre**, Chai thé, sucre inverti, jus de citron, agent gélifiant (pectine), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), couleurs (indigotine, brillant bleu), couleur (rouge allura AC), vanille

État 15.10.2024

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