

Truffles caramel-abricot

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 252 pièces

N° RECETTE TR30000

Caramel au miel

- 240 g sucre
- 50 g sirop de glucose DE 41-46
- 240 g crème 35%
- 240 g beurre
- 240 g miel
- 1 g fleur de sel

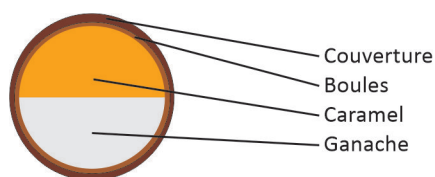
Caraméliser le sucre et le glucose, déglacer avec la crème chaude, le beurre et le miel, porter à ébullition à 110°C. Mettre au frais. Ajouter la fleur de sel.

Ganache blanche Edelweiss 36% avec abricots et White Peach 24%vol.

- 100 g crème 35%
- 360 g purée d'abricots sans sucres ajoutés, Boiron
- 90 g sucre inverti
- 80 g White Peach 24%vol.
- 680 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 150 g beurre
- 1 g acide sorbique

Porter à ébullition la crème, la purée et le sucre inverti et monter avec la couverture. Ajouter la pêche blanche et le beurre, homogénéiser. Incorporer enfin l'acide sorbique.

Montage



Truffles caramel-abricot

680.4 g boules creuses Créole 49% (252 pc)

1010 g Caramel au miel

970 g Ganache blanche Edelweiss 36% avec abricots et White Peach 24%vol.

500 g Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Finition

Remplir les corps creux à moitié de caramel. Remplir avec la ganache et laisser durcir pendant 24 heures. Fermer de couverture tempérée et recouvrir.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CS58 | Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| CS84 | Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo |

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

Truffes caramel-abricot

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : TR30000

Description : Truffes au caramel au miel et ganache blanche à l'abricot

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	492
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2061
Prix de vente		Lipides	34.08 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.75 g
		Glucides	39.51 g
		dont sucre	39.49 g
		Protéines	3.69 g
		Sel	0.13 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, grué de cacao, **beurre**, **crème**, miel, abricots 8%, **crème en poudre**, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, sucre inverti, liqueur de pêche (eau, sucre, alcool, jus de pêche à base de concentré, arômes), sirop de glucose (glucose de blé), fleur de sel (sel marin), **émulsifiant (lécithine de soja)**, conservateur (acide sorbique), vanille, extrait de vanille

État 03.06.2025

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