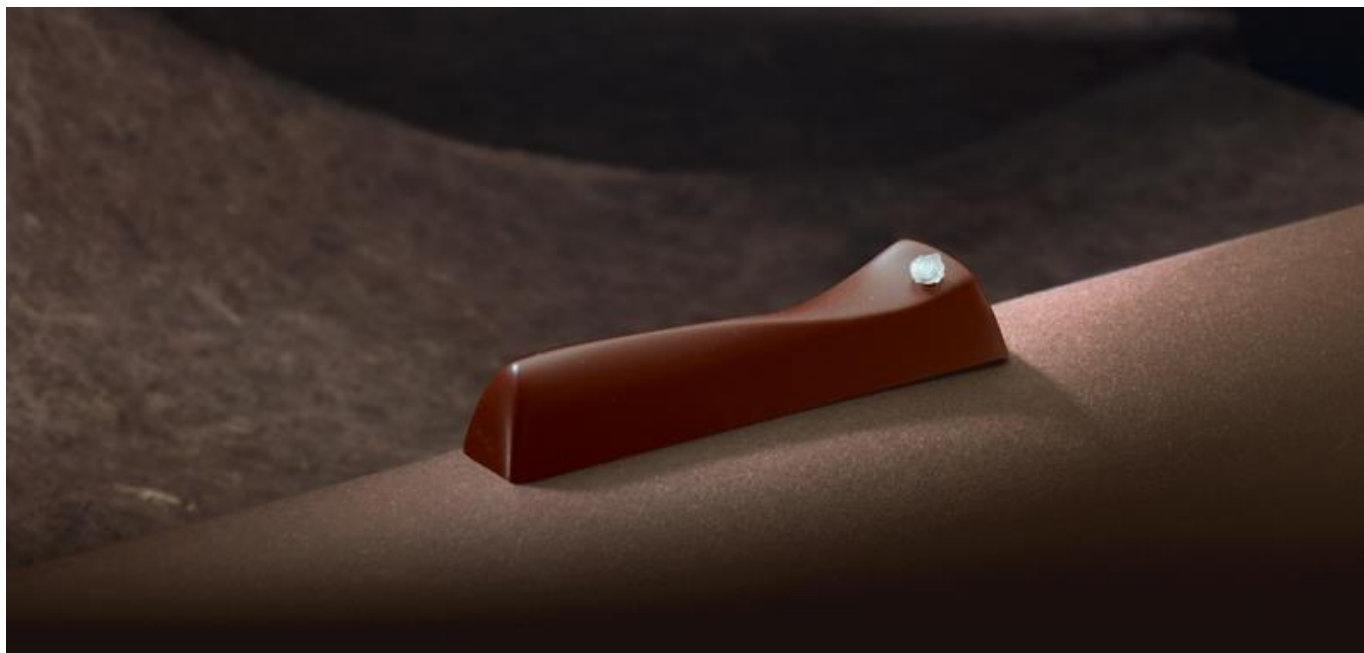


Tubo Caramel avec Centenario Ganache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Tubo de 7 pièces

N° RECETTE CS15104

Sablé breton

- 1000 g beurre
- 560 g sucre de canne brut fin
- 400 g jaune d'œuf frais
- 1360 g farine blanche type 400
- 48 g poudre à lever
- 8 g fleur de sel

Battre le beurre et le sucre, incorporer lentement les jaunes d'œufs. Tamiser la farine et ajouter la poudre à lever et la fleur de sel. Puis mélanger le tout et pétrir brièvement en une pâte délicate, laisser refroidir.

Intérieur caramel brûlé, fleur de sel, mou

- 375 g Caramel brûlé fleur de sel
- 75 g beurre
- 3 g fleur de sel

Porter le Caramel brûlé à ébullition sans cesser de remuer, ajouter le beurre et continuer la cuisson à 115°C sans cesser de remuer. Ajouter la fleur de sel, laisser refroidir et couler.

Ganache foncée & Centenario Concha

- 270 g crème 35%
- 35 g sirop de glucose, Liquiss
- 55 g sorbitol liquide
- 315 g Centenario Concha 70%-48h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 70 g beurre
- 0.5 g acide sorbique

Porter à ébullition la crème, le sirop de glucose et le sorbitol liquide. Verser le tout peu à peu 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 élastique, brillante et homogène. Incorporer le beurre à la ganache à 35°C et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Montage



- Couverture foncée
- Caramel
- Sablé Breton
- Ganache à la Centenario

Tubo Caramel avec Centenario Ganache

- 525 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**
- 350 g Sablé breton**
- 450 g Intérieur caramel brûlé, fleur de sel, mou**
- 745 g Ganache foncée & Centenario Concha**

Felchlin Promotionsmaterial

- 10 pièce Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location**

Moulage

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

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

Dresser 5 g de caramel par Tubo à l'aide d'un sac à dresser, disposer de suite le sablé, bien appuyer. Dresser 10 g de la ganache par Tubo à l'aide d'un sac à dresser jetable. Laisser cristalliser pendant

Tubo Caramel avec Centenario Ganache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

24 h à 12 - 16°C env. Obturer avec la couverture, réserver un instant au réfrigérateur et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CR12	Centenario Concha 70%-48h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
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 Caramel avec Centenario Ganache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15104

Description : Praline au chocolat foncé intérieur au caramel, ganache foncé et avec un insert croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	495
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2070
Prix de vente		Lipides	35.66 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	21.32 g
		Glucides	37.31 g
		dont sucre	27.11 g
		Protéines	4.1 g
		Sel	0.33 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, **beurre**, **crème**, sucre de canne brut, **farine blanche**, **crème**, beurre de cacao, humectant (sorbitol), **jaune d'oeuf**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, sirop de glucose (glucose de blé), pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), fleur de sel (sel marin), eau, conservateur (acide sorbique), vanille

État 17.06.2024

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