

Amo - Costa Rica caramel & café

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 2360 g / 10 moules Amo de 21 pièce

N° RECETTE

PR10001

Caramel vanille semi-liquide à la fleur de sel

- 400 g Caramel brûlé fleur de sel, Caramel à la fleur de sel
- 1 g agar-agar
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 16 g Cacaobutter G, Beurre de cacao, Rapé

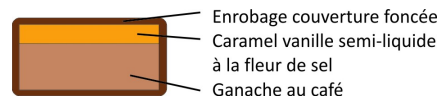
Chauffer le Caramel brûlé. Ajouter l'agar-agar sans cesser de remuer. Porter à ébullition à 108°C. Ajouter la gousse de vanille et le beurre de cacao fondu.

Ganache au café

- 625 g crème 35%
- 25 g grains de café torréfiés concassés
- 2.5 g fleur de sel
- 67 g sucre inverti
- 475 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème et les grains de café concassés, la fleur de sel et le sucre inverti. Couvrir et laisser infuser pendant 1 heure. Chinoiser. Laisser refroidir à température ambiante (25°C). Chauffer la couverture Costa Rica 70%-72h à 45°C. Verser petit à petit la crème aromatisée sur la couverture Costa Rica préalablement chauffée à 45°C. Réaliser une ganache en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une masse élastique, brillante et homogène. Homogénéiser la ganache avec un mixer plongeant.

Montage



Amo - Costa Rica caramel & café

750 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
Cacao powder 20-22%, Cacao en poudre

420 g Caramel vanille semi-liquide à la fleur de sel

1190 g Ganache au café

Matériel promotionnel Felchlin

Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g

Amo - emballage 74 x 74 x 24 mm, pour 1 coeur

Moulage

Gicler le moule Amo avec un peu d'eau, saupoudrer d'un peu de poudre de cacao. Laisser reposer. Mouler une fois en couverture Costa Rica 70%-72h.

Finition

Laisser refroidir le caramel à 30 - 35°C. Dresser 2 g par moule. Laisser cristalliser. Dresser 4 g de ganache par moule, laisser cristalliser une nuit. Obtenir de couverture Costa Rica 70%-72h. Laisser cristalliser. Démouler.

Amo - Costa Rica caramel & café

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CO27	Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS11	Cacaobutter G, Beurre de cacao, Rapé
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacao en poudre
TM01	Caramel brûlé fleur de sel, Caramel à la fleur de sel
VO97	Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g
WG27	Amo - emballage 74 x 74 x 24 mm, pour 1 coeur

Amo - Costa Rica caramel & café

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO97 Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10g

75 x 135 x 24 mm



WG27 Amo - emballage pour 1 coeur praliné

74 x 74 x 24 mm

Amo - Costa Rica caramel & café

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10001

Description : Praliné Costa Rica 70% au caramel et café torréfié

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	474
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1983
Prix de vente		Lipides	35.38 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.42 g
		Glucides	28.93 g
		dont sucre	27.42 g
		Protéines	4.51 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Grués de cacao, **crème**, sucre brut de canne, sucre, beurre de cacao, sucre inverti, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **beurre**, café 1%, vanille, fleur de sel (sel marin), eau, épaississants (agarose, agaropectine), Cacao en poudre, régulateurs d'acidité

État

06.04.2021