

# Amo - caramel Caraïbe

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Amo de 21 pièces

N° RECETTE PR10302

## Caramel aux fruits Caraïbe

400 g Caramel brûlé fleur de sel  
200 g purée de fruits Caraïbe avec  
12% sirop de sucre inverti,  
Boiron

Chauffer le Caramel brûlé à 116°C, ajouter progressivement la purée chaude et rechauffer à 106°C. Laisser refroidir à 35 - 40°C et homogénéiser avec un mixeur plongeant.

## Ganache Milch Grenada 38%

320 g crème 35%  
65 g beurre  
35 g sorbitol liquide  
420 g Grenada 38%, Chocolat au  
lait de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème, le beurre et le sorbitol. Verser progressivement le liquide sur la couverture commençant du centre et émulsionner jusqu'à l'obtention d'une masse élastique, brillante et homogène. Homogénéiser avec le mixeur plongeant.

## Montage



Masse de confiseur  
Couverture  
Caramel  
Ganache

## Amo - caramel Caraïbe

**75 g Masse de confiseur jaune,  
Beurre de cacao avec  
colorant**

**25 g Masse de confiseur brune,  
Beurre de cacao avec  
colorant**

**750 g Edelweiss 36%, Chocolat  
blanc de couverture, Rondo**

**600 g Caramel aux fruits Caraïbe  
840 g Ganache Milch Grenada  
38%**

## Matériel promotionnel Felchlin

**10 pièce Moule praliné coeur Amo 21  
pièce à 10 g**

**210 pièce Amo - emballage 74 x 74 x  
24 mm, pour 1 coeur**

## Moulage

Pulvériser le moule Amo de masse de confiseur jaune tempéré et ensuite brun. Moler en couverture et laisser cristalliser. Placer au réfrigérateur pendant 10 minutes environ.

## Finition

Dresser 2.5 g de caramel par praliné, laisser cristalliser. Dresser 3.5 g de ganache par praliné au-dessus de le caramel. Laisser cristalliser à 12 - 15°C pendant 24 heures environ. Obturer de couverture. Réfrigérer pendant 20 minutes environ et démouler.

## PRODUITS FELCHLIN

|      |                                                         |
|------|---------------------------------------------------------|
| CF93 | Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant |
| CF94 | Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant |
| CR29 | Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo      |
| CS84 | Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo      |
| TM01 | Caramel brûlé 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           |

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

# Amo - caramel Caraïbe

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 - caramel Caraïbe

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10302

Description : Praliné au caramel aux fruits, avec ananas, lait de coco, citron vert et une ganache au lait

| Données de vente : |          | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|----------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 21 jours | Kilo calorie (kcal)            | 490     |
| Jours de vente     | 14 jours | Kilo joule (kJ)                | 2051    |
| Prix de vente      |          | Lipides                        | 35.16 g |
| Unité de vente     | 100 g    | dont acides gras saturés       | 21.27 g |
|                    |          | Glucides                       | 38.78 g |
|                    |          | dont sucre                     | 36.22 g |
|                    |          | Protéines                      | 4.3 g   |
|                    |          | Sel                            | 0.19 g  |

## Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème, lait entier en poudre**, fruits (ananas, crème de noix de coco (noix de coco 80%, eau), citron vert), **crème, lait écrémé en poudre, beurre**, grués de cacao, **sirop de glucose (glucose de blé)**, humectant (sorbitol), sirop de sucre inverti, **crème en poudre**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S), rhum (alcool à base de canne à sucre), eau, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), **émulsifiant (lécithine de soja)**, fleur de sel (sel marin), extrait de vanille, vanille

État 14.10.2024

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