

Amo - bonbon chocolat framboise et litchi

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Amo de 21 pièces

N° RECETTE PR10092

Gelée de jus de pomme au litchi

- 250 g purée de litchi sans sucres ajoutés, Boiron
- 125 g jus de pomme
- 340 g sucre
- 70 g glucose atomisé 38 DE
- 7.5 g pectine ruban jaune
- 40 g sucre
- 7.5 g acide citrique 1:1

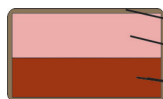
Chauffer la purée de litchi et le jus de pomme à 60°C et y verser en pluie le sucre et le glucose atomisé préalablement mélangé à sec. Porter le tout à ébullition. Mélanger à sec la pectine et la deuxième quantité de sucre et ajouter au liquide. Chauffer à 105°C; 73 Brix. A la fin ajouter l'acide citrique, verser sur une plaque. Couvrir d'un film plastique et laisser refroidir.

Ganache Grenade 38% et 65% avec des framboises

- 215 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 100 g sorbitol liquide
- 60 g sirop de glucose DE 41-46
- 65 g beurre
- 110 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 265 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 40 g Himbeergeist 40%vol. eau-de-vie de framboise

Porter à ébullition la purée, le sorbitol, le glucose et le beurre. Verser un tiers sur la couverture et, à l'aide d'une spatule plastique remuer la ganache en commençant au centre jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse, monter. Peu à peu ajouter le liquide restant et travailler en une ganache élastique, brillante et homogène. Ajouter l'eau-de-vie de framboise et homogénéiser à l'aide d'un mixer plongeant.

Montage



- Couverture foncée
- Gelée
- Ganache

Amo - bonbon chocolat framboise et litchi

- 750 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 840 g Gelée de jus de pomme au litchi
- 855 g Ganache Grenade 38% et 65% avec des framboises

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
- 75 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- 25 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Pulvériser le moule Amo la masse de confiseur rouge tempéré et ensuite brun. Mouler en couverture foncé et laisser cristalliser. Placer au réfrigérateur pendant 10 minutes environ.

Finition

Dresser 2.5 g de gelée de litchi par praliné. Dresser 3.5 g de ganache aux framboises au-dessus de la gelée. Laisser cristalliser à 12 - 15°C environ pendant 24 heures. Obturer de couverture foncée, réfrigérer pendant 20 minutes environ et démouler.

Amo - bonbon chocolat framboise et litchi

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CF93	Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
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 - bonbon chocolat framboise et litchi

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 - bonbon chocolat framboise et litchi

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10092

Description : Gelée de litchi fine avec une ganache fruitée aux framboises, affinée avec de l'eau-de-vie de framboise

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	25079
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	104930
Prix de vente		Lipides	24.12 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	14.57 g
		Glucides	43.23 g
		dont sucre	37.86 g
		Protéines	2.84 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, litchi 10%, framboises 8%, jus de pommes, humectant (sorbitol), glucose atomisée, **beurre**, sirop de glucose (glucose de blé), eau-de-vie de framboises 2%, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, concentré de jus de poire, **crème en poudre**, agent gélifiant (pectine), couleur (rouge allura AC), acidifiant (acide citrique), eau, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 17.03.2025

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