

Praliné Bolivia au café et au caramel

en moule Duetto



QUANTITÉ RECETTE 5 moules Duetto à 21 pièces

N° RECETTE PR10905

Caramel au café

- 150 g Caramel brûlé fleur de sel
- 64 g espresso
- 11 g beurre

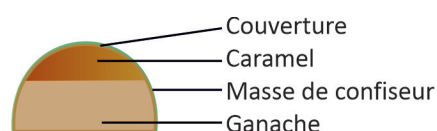
Porter tous les ingrédients à ébullition et en remuant constamment porter à 108°C. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à 35°C et puis émulsifier à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir avant utilisation au moins à 26 - 30°C.

Ganache Cru Bolivia 45%

- 225 g crème 35%
- 15 g sucre inverti
- 15 g beurre
- 300 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Porter la crème, le sucre inverti et le beurre à ébullition. Ajouter progressivement la préparation à la couverture. Quand la ganache a atteint 31 - 33°C, émulsifier en utilisant un mixeur plongeant.

Montage



Praliné Bolivia au café et au caramel

- 220 g Caramel au café
- 550 g Ganache Cru Bolivia 45%
- 420 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo tempérée
- 50 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo tempérée
- 50 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo tempérée

Matériel promotionnel Felchlin

- 5 pièce Moule Duetto
- 50 g Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
- 50 g Masse de confiseur blanche_Cusco white, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Dresser une ligne de couverture blanche et une ligne de couverture noire dans le moule. Vaporiser d'abord la masse de confiseur verte, puis la masse de confiseur blanche. Mouler avec de la couverture et laisser prendre à température ambiante, puis refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Verser 2 g de caramel au café dans les moules préparés et laisser reposer 2 à 3 heures à température ambiante jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. Verser 6 g de ganache sur le caramel et laisser reposer toute la nuit. Recouvrir de couverture au lait tempéré. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CF88 | Masse de confiseur blanche_Cusco white, Beurre de cacao avec colorant |
| CF96 | Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant |
| CO35 | Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo |
| CS90 | Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo |
| CS93 | Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel |
| VO72 | Moule Duetto |

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

Praliné Bolivia au café et au caramel

en moule Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72B Moule Duetto

Moule double de 21 pièces
Format 275 x 135 x 48 mm

Praliné Bolivia au café et au caramel

en moule Duetto



Numéro de recette : PR10905

Description : Praliné au lait aromatisé au café et au caramel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	529
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2212
Prix de vente		Lipides	41.79 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	25.62 g
		Glucides	30.93 g
		dont sucre	30.16 g
		Protéines	5.16 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème, poudre de lait entier**, graines de cacao, café 4%, **crème, beurre, sirop de glucose (glucose de blé)**, sucre inverti, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), couleur carbonate de calcium, eau, amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de tournesol), jus de légumes, spiruline, acidifiant (acide citrique)

État 24.09.2024

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