

Truffles Marc de Champagne

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 126 pièces

N° RECETTE TR30052

Caramel & Marc de Champagne

- 240 g sucre
- 25 g sirop de glucose 44/45
- 50 g crème 35%
- 150 g beurre
- 70 g Marc de Champagne 40%vol.

Fondre le sucre et le sirop de glucose, ajouter la crème chaude et le beurre chauffé, bien mélanger. Ajouter le Marc de Champagne. Cuire brièvement et puis laisser refroidir.

Ganache & Marc de Champagne

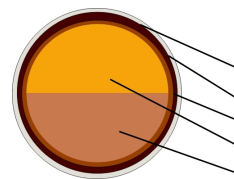
- 180 g crème 35%
- 50 g sucre inverti
- 50 g beurre
- 150 g Maracaibo Créole 49%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
- 110 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 50 g Marc de Champagne 40%vol.

Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et le beurre. Monter avec les couvertures Maracaibo et incorporer le Marc de Champagne. Homogénéiser.

Mixeur Stephan

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur, méthode tout en un, tirez le vide à 60%. Chauffer jusqu'à 45°C, avec de l'eau à 65°C, à environ 300 - 500 rpm ou 25%. Homogénéiser à 45°C pendant 1 minute à la vitesse maximale de 100%. Refroidir à 32°C, à la vitesse minimale de 300rpm ou 10%. Remplir immédiatement des boules creuses.

Montage



Décor sucre glace
Couverture au lait
Boule creuse au lait
Caramel
Ganache

Truffles Marc de Champagne

**340.2 g boules creuses Criolait 38%
(126 pc)**

**535 g Caramel & Marc de
Champagne**

**590 g Ganache & Marc de
Champagne**

**400 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

40 g sucre glace

Finition

Préparer les boules creuses Maracaibo Criolait 38%. Dresser le caramel jusqu'à la moitié du corps creux. Puis compléter le remplissage des corps creux avec la ganache. Laisser cristalliser une nuit. Fermer les truffles avec la couverture, les tremper dans la couverture Maracaibo Criolait 38% et rouler dans le sucre glace.

Truffes Marc de Champagne

Grand Cru

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS58	Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Truffes Marc de Champagne

Grand Cru



Numéro de recette : TR30052

Description : Truffes à la ganache Marc de Champagne et au caramel Marc de Champagne

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	512
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2143
Prix de vente		Lipides	33.76 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.43 g
		Glucides	40.41 g
		dont sucre	41.28 g
		Protéines	4.19 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème**, **beurre**, grué de cacao, Marc (eau-de-vie de raisin) 6%, **poudre de lait écrémé**, **poudre de lait entier**, sucre inverti, **crème en poudre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État

18.10.2021