

Maracaibo café

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 200 pièces

N° RECETTE PR10010

Ganache foncée & café

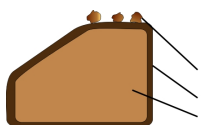
- 435 g crème 35%
- 80 g beurre
- 8 g café instantané
- 80 g sucre inversé
- 525 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 1 g acide sorbique

Chauffer la crème, le beurre le café instantané (Nescafé Gold de luxe) et le sucre inversé à 32°C. Ajouter la couverture tempérée. Puis, ajouter l'acide sorbique et 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



Maracaibo Nibs Qroqant
Couverture foncée
Ganache au café

Maracaibo café

- 1120 g Ganache foncée & café
- 400 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 40 g Maracaibo Nibs Qroqant 2-
3mm, Grué de cacao
caramélisé

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm
- 2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm
- 1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de
100 pièce, 350 x 350 mm

Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro de 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C. Chablonner avec de la couverture tempérée, appuyer deux coins et découper à la guitare 30 x 15 mm, enrober et décorer avec des grué de cacao caramélisés. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

- CA29 Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm,
Grué de cacao caramélisé
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture,
Rondo
- VO07 Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm
- WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de
100 pièce, 350 x 350 mm

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

Maracaibo café

Grand Cru

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Maracaibo café

Grand Cru



Numéro de recette : PR10010

Description : Bonbon chocolat à la ganache foncée avec une pointe de café

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	504
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2110
Prix de vente		Lipides	39.99 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	24.19 g
		Glucides	24.63 g
		dont sucre	25.57 g
		Protéines	4.37 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Grués de cacao, **crème**, sucre, beurre de cacao, **beurre**, sucre inverti, café 0.5%, **sirop de glucose blé**, conservateur (acide sorbique), eau, 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