

Maracaibo Cassis

Pralinés à couper



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE PR10023

Gelée cassis

- 93 g purée de cassis sans sucres ajoutés, Boiron
- 20 g sucre
- 8.3 g pectine ruban jaune
- 73 g sirop de glucose DE 41-46
- 147 g sucre
- 4 g acide citrique 1:1
- 63 g eau

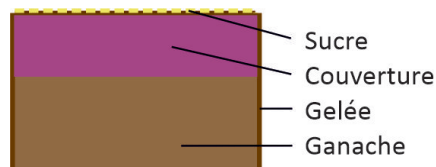
Porter la purée à ébullition. Mélanger la première quantité de sucre et la pectine et ajouter peu à peu à la purée. Continuer la cuisson pendant 1 minute, puis ajouter le glucose, le sucre inverti et la deuxième quantité de sucre et cuire à 103°C en continuant à remuer. Ajouter le mélange eau-acide citrique et bien remuer.

Ganache foncée Maracaibo 65% avec Cara Molla et acide sorbique

- 276 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo teméré
- 50 g Cara-Molla, Caramel 30°C
- 173 g crème 35% 30°C
- 0.3 g acide sorbique

Tempérer la couverture, réchauffer le Cara-Molla et la crème à 30°C, mélanger avec l'acide sorbique, mettre sous vide.

Montage



Maracaibo Cassis

- 600 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 400 g Gelée cassis
- 500 g Ganache foncée Maracaibo 65% avec Cara Molla et acide sorbique

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- 2 pièce Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
- 1 pièce Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

Gelée

Verser la gelée sur une feuille Backflon dans un cadre Quadro de 300 x 300 mm de 5 mm de hauteur. Laisser refroidir à température ambiante pendant au moins une heure.

Finition

Poser un autre cadre Quadro de 5 mm sur la gelée, verser dessus la ganache et étaler. Laisser cristalliser pendant 24 heures à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare à 22.5 x 22.5 mm et tremper avec de la couverture tempérée, décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
TM30	Cara-Molla, Caramel
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Maracaibo Cassis

Pralinés à couper

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 Cassis

Pralinés à couper



Numéro de recette : PR10023

Description : Praline découpée avec ganache foncée et gelée de cassis

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	454
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1900
Prix de vente		Lipides	29.42 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	17.88 g
		Glucides	40.53 g
		dont sucre	36.12 g
		Protéines	3.78 g
		Sel	0.01 g

Composition :

Sucre, grués de cacao, **crème**, beurre de cacao, cassis 6%, eau, sirop de glucose (glucose de blé), **crème en poudre**, agent gélifiant (pectine), humectant, acidifiant (acide citrique), conservateur (acide sorbique), vanille, sel alimentaire, extrait de vanille Madagascar

État 13.05.2025

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