

Hérissons à la noisette, à l'orange et à la mandarine en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE CS15331

Caramel brûlé fleur de sel, orange, mandarine

- 275 g Caramel brûlé fleur de sel
- 50 g purée de mandarine sans sucres ajoutés, Boiron
- 80 g purée d'orange amère amer
- 25 g beurre

Porter tous les ingrédients à ébullition et les faire cuire en remuant continuellement jusqu'à 105 - 106°C. Laisser refroidir à nouveau jusqu'à 30°C, émulsionner avec un mixeur plongeant.

Gianduja, Fina Piemontese 60%, Croquantine

- 550 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 250 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 40 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Faire fondre la masse de praliné avec précaution à 26 - 28°C. Ajouter la couverture tempérée et retourner pendant 1 minute dans le batteur en première vitesse. Ajouter la croquantine écrasée et remuer.

Ganache Cru, Criolait 38%

- 300 g crème 35%
- 10 g beurre
- 150 g sirop de glucose DE 41-46
- 100 g sorbitol liquide
- 700 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème, le beurre et les sortes de sucre, verser lentement sur la couverture et faites une émulsion. Homogénéiser avec un mixeur manuel.

Hérissons à la noisette, à l'orange et à la mandarine

- 420 g Caramel brûlé fleur de sel, orange, mandarine
- 630 g Gianduja, Fina Piemontese 60%, Croquantine
- 1260 g Ganache Cru, Criolait 38%
- 850 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 1850 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 50 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
- 50 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant

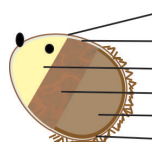
10 pièce Moule Duetto

Moulage

Décorer le moule duetto pointu avec la masse confiseur jaune et le Moule Duetto hémisphérique avec la masse confiseur brune.

Mouler le moule Duetto dôme avec la couverture blanche et mouler le moule Duetto hémisphère avec la Criolait couverture. Laisser prendre à température ambiante puis cristalliser à 5°C pendant 15 minutes.

Montage



- Masse confiseur jaune ou brune
- Couverture Edelweiss 36%
- Caramel
- Gianduja
- Ganache
- Couverture Criolait 38%

Hérissons à la noisette, à l'orange et à la mandarine

en moules Duetto

Finition

Remplir les moules pointus avec 2 g de caramel agrumes . Laisser reposer à température ambiante jusqu'à qu'une fine pellicule se forme.

Dresser délicatement 4 g de gianduja sur le caramel et cristalliser 10 minutes au frigo.

Laisser revenir à température ambiante 45 minutes et obturer avec la couverture edelweiss, cristalliser au frigo à 5°C pendant 30 minutes puis démouler.

Dresser 6 g de ganache dans les moules Duetto hémisphériques et laisser cristalliser une nuit. Obturer avec la couverture Criolait puis démouler.

Tremper le bonbon dans la couverture afin de donner l'effet hérisson avec une fourchette à tremper.

Assembler les 2 parties et déposer les sur une petite plaquettes chocolat de biais. Décorer au cornet l'hérisson avec des yeux et un nez.

PRODUITS FELCHLIN

CF93	Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO72	Moule Duetto

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

Hérissons à la noisette, à l'orange et à la mandarine

en moules Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

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

Hérissons à la noisette, à l'orange et à la mandarine

en moules Duetto



Numéro de recette : CS15331

Description : Bonbon chocolat croustillant et fruité avec caramel rafraîchissant à l'orange et à la mandarine et gianduja aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	539
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2255
Prix de vente		Lipides	36.56 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.52 g
		Glucides	45.41 g
		dont sucre	41.33 g
		Protéines	6.19 g
		Sel	0.22 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, grués de cacao, **crème**, **noisettes 5%**, sirop de glucose (glucose de blé), humectant (sorbitol), **crème en poudre**, **crème**, orange 1%, **beurre**, mandarine, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **farine de froment**, orange amère, **émulsifiant (lécithine de soja)**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), huile de coco, eau, huile de colza, vanille, fleur de sel (sel marin), graisse butyrique, extrait de vanille, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika)

État 09.12.2024

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