

Tubos Rouges et Noirs

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE	10	moules Tubo	N° RECETTE	CS15328
------------------	----	-------------	------------	---------

Gelée Pamplemousse rose

- 30 g sucre
- 200 g purée de pamplemousse rose sans sucres ajoutés, Boiron
- 3.5 g pectine ruban jaune
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose, Liquiss

Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée à 80°C et verser en pluie le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition pendant 1 minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le glucose et cuire à 104°C. Verser dans un récipient, recouvrir d'un film plastique et laisser refroidir à température ambiante. Lorsque la gelée a refroidi mixer jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant et placer dans un sac à dresser.

Ganache blanche Dominicana Blanc 36% au pamplemousse

- 225 g purée de pamplemousse rose sans sucres ajoutés, Boiron
- 50 g beurre
- 75 g sucre inverti
- 75 g sirop de glucose, Liquiss
- 335 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Porter à ébullition la purée de pamplemousse rose, le sucre inverti, le glucose et le beurre. Ajouter en plusieurs fois le Dominicana Blanc et le beurre de cacao. Lorsque la ganache a atteint une température de 31 à 33°C, émulsionner avec un mixeur plongeant.

Montage



Tubos Rouges et Noirs

- 420 g Gelée Pamplemousse rose
- 800 g Ganache blanche Dominicana Blanc 36% au pamplemousse
- 525 g Suhum Ambanja 70% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 20 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- 10 pièce Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

Moulage

Sprayer d'abord du masse de confiseur rouge en moules Felchlin Tubo. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit prise. Mouler avec la couverture tempérée et laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Verser 5 à 6 g de la gelée par forme Tubo. Laisser reposer à température ambiante pendant environ de 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface avant. Remplir avec environ 10 à 12 g de ganache par Tubo individuel.

Laisser cristalliser pendant au moins 12 heures à une température idéale

Tubos Rouges et Noirs

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

de 15 à 18°C.

Recouvrir d'une couverture tempérée et réfrigérer pendant environ 30 minutes à 5°C avant de la démouler avec précaution.

Conserver à une température de 15 - 16 °C et à un taux d'humidité de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CV17	Suhum Ambanja 70% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

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

Tubos Rouges et Noirs

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO28 Moule Tubos 25 g

10 cm par pièce
1 moule pour 7 pieces
Format 275 x 135 mm

Tubos Rouges et Noirs

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15328

Description : Suhum Ambanja 70% Couverture en tubo rempli avec de ganache et de gelée de pamplemousse rose

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	9904
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	41440
Prix de vente		Lipides	25.82 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	15.82 g
		Glucides	38.16 g
		dont sucre	37.74 g
		Protéines	3.34 g
		Sel	0.04 g

Composition :

Pamplemousse 24%, grués de cacao, sucre, beurre de cacao, sucre brut de canne, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, **lait entier en poudre**, **beurre**, agent gélifiant (pectine), couleur (rouge allura AC), émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille

État 10.07.2024

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