

Coconut Capucine Lolly

avec ganache au fruit de la passion et Arriba 72%



QUANTITÉ RECETTE 100 sucettes

N° RECETTE

KF70007

Capucines noix de coco

- 400 g blanc d'œuf frais
- 220 g sucre
- 80 g farine blanche type 400
- 360 g noix de coco râpée
- 80 g amandes blanches, moulues
- 320 g sucre
- 200 g noix de coco râpée

Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre, mélanger la noix de coco râpée, la farine et le sucre et incorporer le tout. Poser la masse au pochoir et la saupoudrer de noix de coco râpée, cuire au four. Conserver au sec.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 16 minutes

Ganache au fruit de la passion et Arriba 72%

- 150 g purée de fruit de la passion 100%
- 100 g crème 35%
- 50 g sirop de glucose 44/45
- 30 g sorbitol liquide
- 50 g miel
- 500 g Arriba 72%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition la purée de fruits de la passion, la crème, le glucose, le miel et le sorbitol et tempérer à 31°C. Tempérer la couverture Arriba à 32°C et homogénéiser délicatement à l'aide d'un mixeur plongeant.

Coconut Capucine Lolly

1660 g Capucines noix de coco

1030 g Ganache au fruit de la passion et Arriba 72%

100 g Arriba 72%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

150 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Felchlin Promotionsmaterial

Feuille Quadro, 1 bloc de

100 pièce, 350 x 350 mm

Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

Cadre Quadro vert, 5 mm

Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

Finition

Dresser régulièrement des taches d'environ 8 g de ganache sur le film Quadro, recouvrir d'un film Quadro et entourer de 2 cadres Quadro de 5 mm de hauteur. Lisser uniformément avec un rouleau à pâtisserie, retirer le film après 2 à 3 heures. Enfoncer les bâtonnets de sucettes dans les taches. Laisser cristalliser pendant la nuit, badigeonner de poudre de cacao. Dresser un peu de couverture Grand Cru Arriba sur la ganache et poser le biscuit Capucines à la noix de coco.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CS87 | Arriba 72%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| HA01 | cacao powder 20-22%, cacao en poudre |
| VO07 | Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Cadre Quadro vert, 5 mm |
| VO09 | Cadre Quadro 2.5 mm, jaune |
| WB91 | Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm |

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

Coconut Capucine Lolly

avec ganache au fruit de la passion et Arriba 72%

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

Coconut Capucine Lolly

avec ganache au fruit de la passion et Arriba 72%



Numéro de recette : KF70007

Description : Sucette à la noix de coco avec une ganache rafraîchissante aux fruits de la passion et une délicieuse Arriba

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	421
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1764
Prix de vente		Lipides	26.56 g
Unité de vente	1 sucette	dont acides gras saturés	18.45 g
		Glucides	34.84 g
		dont sucre	29.74 g
		Protéines	6.4 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Sucre, noix de coco râpée 19%, grué de cacao, **blanc d'oeuf**, purée de fruit de la passion, cacao en poudre, **crème**, **farine blanche**, **amandes**, beurre de cacao, **sirop de glucose (glucose de blé)**, miel, humectant (sorbitol), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 02.09.2022

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