

Pralinés Mojito Caramel Bolivia

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 5 moules Amo de 21 pièces

N° RECETTE PR10669

Ganache blanche Dominicana Blanc 36% avec Mojito Caramel

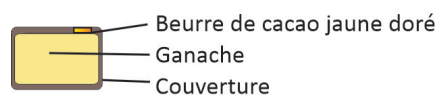
- 80 g sucre
- 10 g sirop de glucose 44/45
- 170 g crème 35%
- 25 g beurre
- 65 g jus de citron vert, frais
- 40 g sucre inversi
- 25 g feuilles de menthe fraîches
- 200 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 30 g Sao Palme 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 25 g rhum 40%vol. blanc

Faire un caramel blond avec le sucre et le glucose. Chauffer la crème avec le beurre, tamiser et déglacer le caramel.

Faire chauffer ensemble le jus de citron vert, le sucre inversi et la menthe et ajouter-les au mélange de caramel. Filtrer sur les couvertures et ajouter le rhum blanc.

Lorsque la ganache au caramel atteint une température de 31 - 33°C, émulsionner le mélange avec un mixeur plongeant.

Montage



Pralinés Mojito Caramel Bolivia

- 670 g Ganache blanche Dominicana Blanc 36% avec Mojito Caramel
- 400 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo tempéré

Matériel promotionnel Felchlin

- Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g
- Masse de confiseur d'or-jaune, Beurre de cacao avec colorant tempéré
- Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant tempéré

Moulage

Dresser d'abord un point de masse confiseur jaune dans le moule, puis vaporiser de la masse confiseur dorée. Mouler avec la couverture et laisser durcir à température ambiante avant de laisser refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Verser 6 g de Ganache Mojito Caramel par bonbon dans les moules. Laisser la ganache cristalliser pendant au moins 12 heures à une température idéale de 15 - 18°C. Fermer avec la couverture tempérée et réfrigérer pendant environ 30 minutes à 5°C avant de démouler avec précaution.

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

PRODUITS FELCHLIN

- CF91 Masse de confiseur d'or-jaune, Beurre de cacao avec colorant
- CF94 Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
- CO92 Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- CR18 Sao Palme 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS90 Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- VO97 Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g

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

Pralinés Mojito Caramel Bolivia

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO97 Moule praliné coeur Amo 21 pièces à 10 g

75 x 135 x 24 mm

Pralinés Mojito Caramel Bolivia

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10669

Description : Praline avec ganache caramel exotique rafraîchissante au citron vert, à la menthe et au rhum, enrobée d'une couverture fondante

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	480
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2008
Prix de vente		Lipides	33.06 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.29 g
		Glucides	35.2 g
		dont sucre	37.22 g
		Protéines	4.76 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème**, **lait entier en poudre**, grués de cacao, citron vert, sucre inverti, **beurre**, menthe fraîche, rhum (alcool à base de canne à sucre), sirop de glucose (glucose de blé), **lait partiellement écrémé en poudre**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, vanille, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S))

État 17.01.2024

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