

Bonbon Jade Oolong

en moule Duetto



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE PR10675E

Gelée Sudachi

- 200 g purée sudachi Ravifruit
- 30 g sucre
- 3.5 g pectine ruban jaune
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose DE 41-46

Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée de fruits à 80°C et ajouter 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 durcir à température ambiante. Lorsque la gelée a refroidi, remuer jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant et placer dans un sac à dresser.

Ganache blanche Dominicana Blanc 36% avec thé de jade et matcha

- 140 g crème 35%
- 120 g lait 3.5%
- 60 g beurre
- 12 g thé oolong
- 3 g thé matcha
- 40 g sucre inverti
- 20 g sirop de glucose DE 41-46
- 500 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Faire chauffer le lait et la crème à environ 80°C et ajouter le thé Jade Oolong. Infuser pendant 10 minutes, filtrer et peser jusqu'à 360 g.

Ajouter la poudre de thé vert, le sucre et le beurre et chauffer à nouveau à environ 80°C. Verser progressivement sur la couverture pour obtenir une ganache lisse et homogène.

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

Bonbon Jade Oolong

- 425 g Gelée Sudachi
- 900 g Ganache blanche Dominicana Blanc 36% avec thé de jade et matcha
- 600 g Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 150 g Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette

Matériel promotionnel Felchlin

- 7 pièce Moule Duetto
- 25 pièce Emballage Duetto pour 6 pralinés
- 1 pièce Tampon Duetto silicone dessous arrondi
- 15 g Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
- 15 g Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
- 30 g Masse de confiseur argent, Beurre de cacao avec colorant
- 10 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant

Montage



Bonbon Jade Oolong

en moule Duetto

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

Moulage

Vaporiser légèrement du masse de confiseur noir tempéré en moules Felchlin Duetto. Ensuite, vaporiser une face avec du masse de confiseur vert clair et l'autre face avec du masse de confiseur vert jade. Sprayer du masse de confiseur argenté tout autour et laisser prendre à température ambiante. Recouvrir de Couverture et laisser cristalliser à température ambiante avant de réfrigérer à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Remplir avec 2 g de gelée de Sudachi par forme Duetto.

Laisser reposer à température ambiante pendant environ 2 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface.

Dresser environ 3 g de la ganache sur la gelée de Sudachi.

Dérouler le Praline Croquantine entre 2 tapis de silicone à 3 mm hauteur et le mettre au réfrigérateur. Une fois refroidi et ferme, retirer les nattes et découper des cercles d'environ 22 mm Ø.

Poser dessus le disque de Praline Croquantine découpée et laisser cristalliser pendant au moins 12 heures à une température idéale de 15 à 18 °C.

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

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

PRODUITS FELCHLIN

CF90	Masse de confiseur argent, Beurre de cacao avec colorant
CF92	Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
CF95	Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
CF96	Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CV01	Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
VO72	Moule Duetto
WB04	Emballage Duetto pour 6 pralinés
WH92	Tampon Duetto silicone dessous arrondi

Bonbon Jade Oolong

en moule Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

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



WB04 Emballage Duetto

Carton avec couvercle transparent.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm



Tampon Duetto

WH92 Tampon Duetto silicone dessous arrondi
WH93 Tampon Duetto silicone dessus pointu

Bonbon Jade Oolong

en moule Duetto



Numéro de recette : PR10675E

Description : Bonbon avec ganache au thé vert et gelée de Sudachi

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	471
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1971
Prix de vente		Lipides	32.08 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.82 g
		Glucides	38.35 g
		dont sucre	36.53 g
		Protéines	3.9 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, grués de cacao, sudachi, **crème, lait entier, lait entier en poudre, beurre**, sirop de glucose (glucose de blé), **amandes**, sucre inverti, **farine de blé**, thé vert Oolong 0.6%, huile de tournesol, agent gélifiant (pectine), graisse de coco, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), thé vert matcha, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), huile de colza, eau, **lait écrémé en poudre**, beurre concentré, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, émulsifiant (lécithine huile de colza), vanille, **extrait de malt d'orge**, paprica

État 18.11.2024

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