

Truffles vanille, Grand Cru Sambirano 68%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 4 moules en silicone hémisphère à 24 pièces

N° RECETTE

TR10137

Ganache vanille Sambirano 68%

- 275 g crème 35%
- 2 g vanille Mananara Madagascar poudre
- 50 g glucose atomisé 38 DE
- 60 g sorbitol en poudre
- 60 g dextrose en poudre
- 40 g beurre
- 500 g Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 15 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire bouillir la crème, la vanille, les sucres et le beurre à 85°C, refroidir à 34°C. Tempérer la couverture et le beurre de cacao à 32°C. Réaliser une émulsion brillante et homogène à l'aide d'un mixeur plongeant.

Truffles vanille, Grand Cru Sambirano 68%

- 1000 g Ganache vanille Sambirano 68%**
- 400 g Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo tempérée**
- 100 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre**

Matériel promotionnel Felchlin

- 4 pièce Moule en silicone, demi-sphères 3 cm Ø pour 24 pièce**
- 2 pièce Chablon Ballini, 63 bases truffles, Ø 28 mm**

Finition

Verser la ganache immédiatement dans le moule en silicone hémisphérique. Préparer les plaquettes de couverture à l'aide du gabarit Ballini. Laisser cristalliser et placer sur la ganache. Mettre au réfrigérateur pendant 8 minutes pour amorcer la cristallisation. Laisser cristalliser pendant 24 heures, idéalement à 16°C. Démouler les truffles et stocker encore une fois pendant 24 heures. Enrober de couverture tempérée et rouler dans la poudre de cacao. Façonner et enlever la poudre en excès à l'aide d'un tamis.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CS76 | Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée |
| CU30 | Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| HA01 | Cacao powder 20-22%, cacao en poudre |
| VM12 | Chablon Ballini, 63 bases truffles, Ø 28 mm |
| VO20 | Moule en silicone, demi-sphères 3 cm Ø pour 24 pièce |

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

Truffes vanille, Grand Cru Sambirano 68%

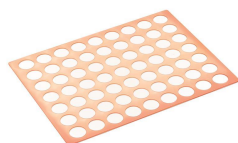
Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO20B Forme en silicone hémisphère

Format 302 x 175 mm
1 truffe env. Ø 32 mm



VM12 Chablon Ballini

Chablon pour 63 truffes
Format 300 x 250 mm
1 truffe env. Ø 28 mm

Truffes vanille, Grand Cru Sambirano 68%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : TR10137

Description : Truffe foncé à la couverture Sambirano Madagascar avec de vanille fraîche de Madagascar

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	506
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2116
Prix de vente		Lipides	37.85 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	22.94 g
		Glucides	33.57 g
		dont sucre	26.14 g
		Protéines	5.4 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Masse de cacao, sucre, **crème**, beurre de cacao, cacao en poudre, humectant (sorbitol), dextrose, glucose atomisée, **beurre**, Gousse de Vanille Bourbon (Madagaskar), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 14.04.2025

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