

Amo - Centenario caramel café Praliné

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Amo de 21 pièces

N° RECETTE PR10398

Caramel vanille semi-liquide à la fleur de sel

- 400 g Caramel brûlé fleur de sel
- 1 g poudre d'agar-agar
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 16 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Chauffer le Caramel brûlé. Ajouter l'agar-agar sans cesser de remuer. Porter à ébullition à 107°C. Ajouter la gousse de vanille et le beurre de cacao fondu.

Ganache foncée Concha 70% avec du café torréfié

- 625 g crème 35%
- 25 g grains de café torréfiés
- 2.5 g fleur de sel
- 67 g sucre inverti
- 475 g Centenario Concha 70%-48h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème et les grains de café concassés, la fleur de sel et le sucre inverti. Couvrir et laisser infuser pendant 1 heure. Chinoiser. Laisser refroidir à température ambiante (25°C). Chauffer la couverture à 45°C. Verser petit à petit la crème aromatisée sur la couverture préalablement chauffée à 45°C. Réaliser une ganache en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une masse élastique, brillante et omogène. Homogénéiser la ganache avec un mixer plongeant.

Amo - Centenario caramel café Praliné

750 g Centenario Concha 70%-48h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

10 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

420 g Caramel vanille semi-liquide à la fleur de sel

1190 g Ganache foncée Concha 70% avec du café torréfié

Matériel promotionnel Felchlin

10 pièce Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g

Moulage

Gicler le moule Amo avec un peu d'eau, saupoudrer d'un peu de poudre de cacao. Laisser reposer. Mouler une fois en couverture.

Finition

Laisser refroidir le caramel à 30 - 35°C. Dresser 2 g par moule. Laisser cristalliser. Dresser 4 g de ganache par moule, laisser cristalliser une nuit. Obtenir de couverture. Laisser cristalliser. Démouler.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CR12 | Centenario Concha 70%-48h, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée |
| HA01 | Cacao powder 20-22%, cacao en poudre |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel |
| VO97 | Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g |

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

Amo - Centenario caramel café Praliné

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO97 Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10g

75 x 135 x 24 mm

Amo - Centenario caramel café Praliné

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10398

Description : Praline à la couverture Centenario Concha foncée, intérieur de caramel et de ganache au café

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	474
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1984
Prix de vente		Lipides	35.43 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.51 g
		Glucides	28.86 g
		dont sucre	27.36 g
		Protéines	4.52 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Grués de cacao, **crème**, sucre brut de canne, sucre, beurre de cacao, **crème**, sucre inverti, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **beurre**, café 1%, cacao en poudre, vanille, fleur de sel (sel marin), eau, algues marines, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

État 17.09.2024

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