

Tubo Ganache au Miel Piémontais

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Tubo de 7 pièces

N° RECETTE CS15105

Sablé breton

- 1000 g beurre
- 560 g sucre de canne brut fin
- 400 g jaune d'œuf frais
- 1360 g farine blanche type 400
- 48 g poudre à lever
- 8 g fleur de sel

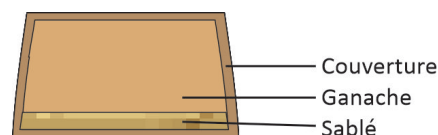
Battre le beurre et le sucre, incorporer lentement les jaunes d'œufs. Tamiser la farine et ajouter la poudre à lever et la fleur de sel. Puis mélanger le tout et pétrir brièvement en une pâte délicate, laisser refroidir.

Ganache foncée Maracaibo 65% avec noisettes caramélisées

- 170 g sucre
- 30 g sirop de glucose, Liquiss
- 100 g miel
- 320 g crème 35%
- 30 g sucre
- 3 g fleur de sel
- 3 g pectine ruban jaune
- 240 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 150 g noisettes, pelées, hachées, grillées piémontaise

Caraméliser la première quantité de sucre à 192°C. Stopper la caramélisation en ajoutant le sirop de glucose et le miel mélangé. Chauffer la crème à 50°C. Mélanger la deuxième quantité de sucre, la Fleur de sel et la pectine et incorporer à la crème. Verser progressivement le tout au caramel et réaliser une masse homogène. Verser peu à peu sur la couverture et, à l'aide d'une spatule plastique, remuer la ganache en commençant au centre jusqu'à l'obtention d'une émulsion lisse. Réaliser une masse élastique, brillante et homogène. Incorporer les noisettes d'origine piémontaises à la ganache.

Montage



Tubo Ganache au Miel Piémontais

525 g Rio Huimbi 42%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

350 g Sablé breton

1040 g Ganache foncée Maracaibo 65% avec noisettes caramélisées

Matériel promotionnel

10 pièce Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

Moulage

Mouler les moules Tubo avec de la couverture tempérée, laisser reposer et réserver pendant 10 minutes au réfrigérateur.

Pâte sablée

Étaler la pâte à 3.5 mm, cuire. Température de cuisson: 160°C four à air pulsé
Temps de cuisson: env. 15 minutes
Couper à chaud en rectangle de 80 sur 7.5 mm, laisser refroidir.
Alternative: couper la pâte froide à l'aide d'une guitare, séparer et cuire.

Tubo Ganache au Miel Piémontais

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Finition

Dresser 15 g de ganache par Tubo à l'aide d'un sac à dresser, disposer de suite le sablé, bien appuyer. Laisser cristalliser pendant 24 h à 12 - 16°C env. Obturer avec la couverture, réserver un instant au réfrigérateur et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CR40	Rio Huimbi 42%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

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

Tubo Ganache au Miel Piémontais

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15105

Description : Spécialité au chocolat avec une délicate note de miel noisette caramélisé piémontais et croquant à l'intérieur

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	487
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2038
Prix de vente		Lipides	32.08 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.52 g
		Glucides	43.41 g
		dont sucre	36.3 g
		Protéines	5.27 g
		Sel	0.38 g

Composition :

Sucre, **crème**, grué de cacao, beurre de cacao, **noisettes 8%**, **farine blanche**, **beurre**, miel 5%, sucre de canne brut, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **jaune d'oeuf**, sirop de glucose (glucose de blé), **crème en poudre**, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), fleur de sel (sel marin), agent gélifiant (pectine), vanille

État 17.06.2024

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