

Ganache Vegan Choc Blanc

Pralinés à découper avec Beleaf



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE

PR80007

Ganache, Vegan Choc Blanc 38%, avoine

- 250 g Crème d'avoine Alternative, vegan, beleaf
- 35 g sucre inverti
- 700 g Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc
- 35 g Alternative au beurre, végane, beleaf

Faire bouillir brièvement la crème d'avoine Alternative et le sucre inverti, hacher le Vegan Choc Blanc, ramollir le Alternative au beurre pour obtenir une consistance de pommade, verser le liquide très lentement, petit à petit sur le Vegan Choc Blanc, créer une émulsion avec une spatule à partir du centre, homogénéiser à l'aide d'un mixeur à main, tout en incorporant le Alternative au beurre mou pour obtenir une consistance de pommade.

Attention

Alternative au beurre ne doit pas être dissoute, sinon la structure de la graisse est détruite et la ganache devient trop molle.

Prolongation de la durée de conservation

à 6 semaines avec l'ajout de 1 pour mille d'acide sorbique.

Remarque

Le beurre de substitution, vegan, beleaf peut être remplacé par un Bloc Vegan enrobé, bio, Naturli.

Montage



Décor
Vegan Choc
Ganache

Ganache Vegan Choc Blanc

1020 g Ganache, Vegan Choc Blanc 38%, avoine

600 g Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Matériel promotionnel Felchlin

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

9 pièce Autocollant Vegan, 21 pièces

Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro de 300 x 300 et 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes afin que la chaleur se dissipe le plus rapidement possible et qu'une structure cristalline stable se forme, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C. Chablonner avec du Vegan Choc tempérée et découper à la guitare 22.5 x 22.5 mm et et d'enrober avec du Vegan Choc tempérée, décorer.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| DF02 | Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc |
| VO07 | Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Cadre Quadro vert, 5 mm |
| WB05 | Autocollant Vegan, 21 pièces |
| WB91 | Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm |

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

Ganache Vegan Choc Blanc

Pralinés à découper avec Beleaf

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm



WB05 Autocollant Vegan

21 pièces par feuille à 25 x 45 mm

Ganache Vegan Choc Blanc

Pralinés à découper avec Beleaf



Numéro de recette : PR80007

Description : Ganache crémeuse au Choc blanc Végan

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	537
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2248
Prix de vente		Lipides	38.5 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	22.33 g
		Glucides	44.19 g
		dont sucre	35.14 g
		Protéines	1.2 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Beurre de cacao, sucre brut de canne, crème d'avoine alternative (**farine d'avoine**, eau, huile de tournesol, amidon modifié, épaississants (carboxyméthylcellulose, cellulose), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), sel), sirop de riz en poudre, **amandes**, noix de coco râpée, sucre inverti, alternative végétalienne au beurre avec de l'huile de colza et du beurre de cacao (huile de colza, beurre de cacao, graisse de coco, jus de carotte, sel, arôme), fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille

État 25.06.2024

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