

Oeuf truffés au caramel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 55 pièces

N° RECETTE TR10046

Ganache Criolait et Cara-Molla

- 105 g crème 35%
- 20 g sorbitol liquide
- 125 g Cara-Molla, Caramel
- 2 g fleur de sel 2 pincées
- 340 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème et le sorbitol. Incorporer le Cara-Molla et la fleur de sel au liquide bouilli, verser le liquide progressivement sur la couverture Maracaibo Criolait 38% et, à l'aide d'une spatule plastique et en partant du milieu, confectionner une émulsion lisse et brillante. Homogénéiser au mixeur plongeant.

Couverture à pulvériser Maracaibo 65%

- 100 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 50 g Cacaobutter Bio, Beurre de
cacao, Rapée

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le beurre de cacao fondu, tamiser. Sprayer à 32 - 34°C.

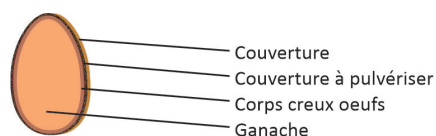
Oeuf truffés au caramel

- 590 g Ganache Criolait et Cara-Molla**
- 220 g corps creux oeufs Cru Suhum 65% Bio (55 pièce)**
- 150 g Couverture à pulvériser Maracaibo 65%**
- 55 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

Finition et Decoration

Remplir la ganache dans les corps creux "œuf" laisser cristalliser au moins 12 - 24 heures à une température de 12 - 16°C, obturer l'orifice de Maracaibo Clasificado 65%. Vaporiser la face de la couverture en spray, fileter avec de la Couverture au lait

Montage



PRODUITS FELCHLIN

- 05.0105 corps creux oeufs Cru Suhum 65% Bio
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- TM30 Cara-Molla, Caramel

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

Oeuf truffés au caramel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : TR10046

Description : Ganache caramel à la fleur de sel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	537
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2246
Prix de vente		Lipides	38.49 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	23.66 g
		Glucides	40.25 g
		dont sucre	36.34 g
		Protéines	5.32 g
		Sel	0.33 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, **crème, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, crème en poudre**, eau, humectant (sorbitol), humectant, fleur de sel (sel marin), **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, sel alimentaire, extrait de vanille Madagascar

État 11.07.2024

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