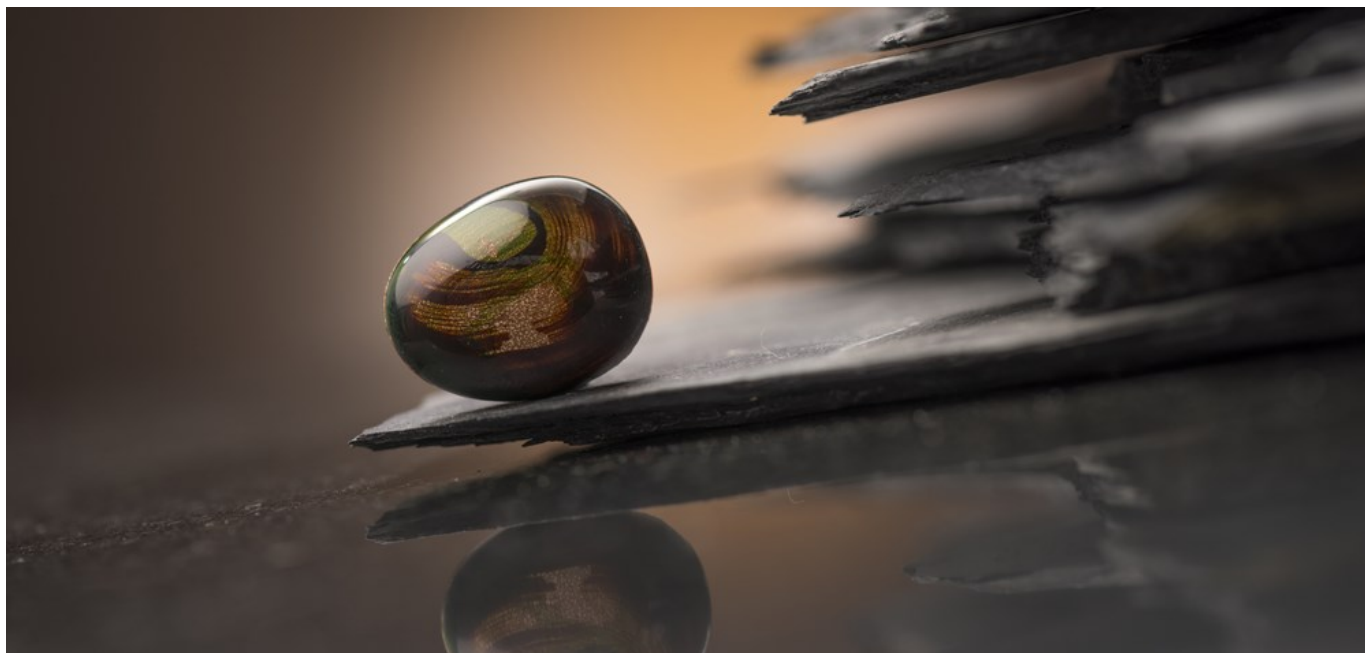


Stone Green Tea

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 6 moules Stone de 21 pièces

N° RECETTE PR10264

Gelée yuzu

- 60 g sucre
- 4 g pectine ruban jaune
- 200 g purée de yuzu
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose 44/45

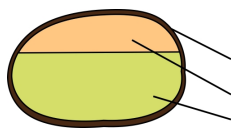
Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée de yuzu à 80°C et y verser en pluie le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition pendant 1 minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le glucose et cuire à 104°C. Verser dans un récipient, recouvrir d'un film plastique et laisser refroidir à température ambiante. Lorsque la gelée a refroidi mixer jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant et placer dans un sac à dresser.

Ganache thé Matcha

- 180 g crème 35%
- 20 g beurre
- 4 g thé matcha poudre
- 30 g sucre inverti
- 260 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

Porter à ébullition la crème, le beurre, le thé vert Matcha et le sucre inverti. Peu à peu verser sur la couverture Opus Blanche 35% en remuant à l'aide d'une spatule plastique en une ganache lisse et homogène. Homogénéiser brièvement à l'aide d'un mixeur plongeant.

Montage



- Couverture foncée
- Gelée yuzu
- Ganache thé vert

Stone Green Tea

- 500 g *Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo*
- 250 g *Gelée yuzu*
- 490 g *Ganache thé Matcha*

Matériel promotionnel Felchlin

- Moule praliné Stone 10g,
3 empreintes pour 21 pc*
- Masse de confiseur d'or-
jaune, Beurre de cacao avec
colorant*
- Masse de confiseur verte
claire, Beurre de cacao avec
colorant*

Moulage

Pulvériser le moule Stone avec du beurre de cacao vert et doré. Mouler en couverture Grand Cru Maracaibo Clasificado 65%.

Finition

Dresser 2 g de la gelée au yuzu par moule Stone et puis 4 g de la ganache au thé Matcha. Laisser cristalliser pendant une nuit. Obturer de couverture tempérée Grand Cru Maracaibo Clasificado 65%. Réfrigérer pendant 30 minutes environ et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

- CF91 Masse de confiseur d'or-jaune, Beurre de cacao avec colorant
- CF96 Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
- CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- VO61 Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc

Stone Green Tea

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin

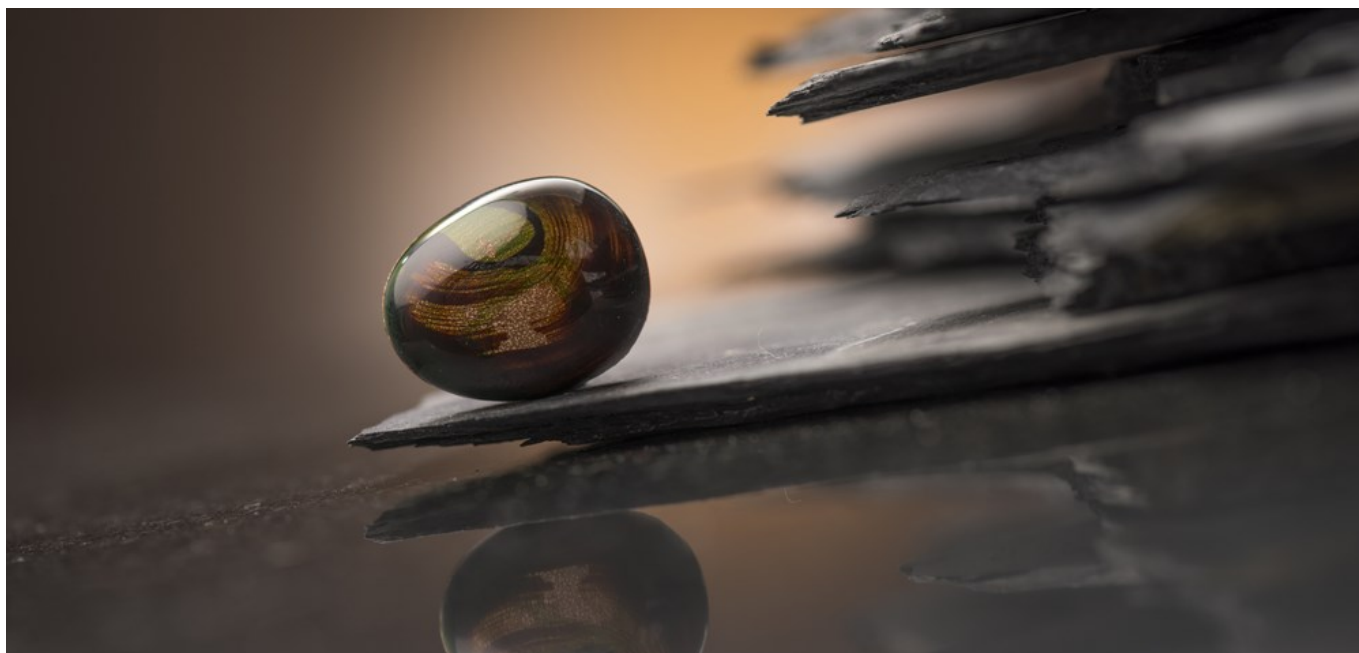


VO61 Moule Stone 10g

pour 21 pièces
Format 275 x 135 x 24 mm
en trois parties avec des aimants

Stone Green Tea

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10264

Description : Ganache au thé vert avec une fine gelée de yuzu recouverte de Maracaibo Clasificado 65%.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	480
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2009
Prix de vente		Lipides	32.67 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	19.96 g
		Glucides	37.12 g
		dont sucre	36.23 g
		Protéines	4.21 g
		Sel	0.28 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, **crème**, beurre de cacao, purée de yuzu 9%, **lait entier en poudre**, sucre inverti, **beurre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, thé vert matcha, agent gélifiant (pectine), émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu, dioxyde de titane)), masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu))

État

17.05.2022