

Coucher de soleil tropical

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 9 moules Duna de 21 pièces

N° RECETTE PR10672

Caramel fruit tropical

- 200 g sucre
- 30 g sirop de glucose DE 41-46
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 1 g fleur de sel
- 45 g crème 35%
- 50 g Purée de mangue sans sucre surgelée, Boiron
- 50 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 50 g purée de coco
- 30 g beurre

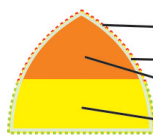
Faire un caramel léger avec le sucre, le sirop de glucose et la vanille. Porter les autres ingrédients à ébullition et les ajouter délicatement au caramel. En remuant constamment, porter le caramel à ébullition à 107°C. Laisser refroidir à température ambiante. Lorsque la température atteint 35°C, émulsionner avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir à nouveau à 26 - 30°C.

Ganache Cru, Dominicana Blanc, vanille

- 300 g crème 35%
- 25 g beurre
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 25 g sirop de glucose DE 41-46
- 50 g sucre inverti
- 500 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème, le beurre, la vanille, le glucose et le sucre inverti et verser progressivement sur la couverture pour obtenir une ganache lisse et homogène. Lorsque la ganache a une température de 31 à 33°C, émulsionner avec un mixeur plongeant.

Montage



- Masse de confiseur
- Couverture blanche
- Caramel
- Ganache

Coucher de soleil tropical

- 460 g Caramel fruit tropical
- 900 g Ganache Cru, Dominicana Blanc, vanille
- 800 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 9 pièce Moule praliné Duna 10g, 1 moule pour 21 pc
- 70 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
- 50 g Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
- 20 g Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
- 10 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- 20 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Saupoudrer le moule de masse confiseur blanche, orange et noire. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit ferme. Saupoudrer légèrement de poudre d'or et vaporiser de masse à confiseur jaune et verte.

Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit prise. Mouler avec le couvercle et laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Verser 2 g de caramel dans les moules et laisser reposer à température ambiante

Coucher de soleil tropical

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

pendant environ 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. Dresser environ 5 g de ganache sur le caramel. Laisser cristalliser pendant la nuit et fermer avec la couverture tempérée.

Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

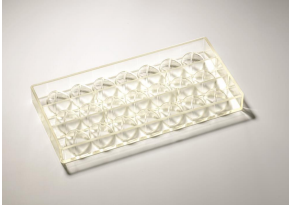
CF88	Masse de confiseur blanche_Cuszczo white, Beurre de cacao avec colorant
CF92	Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CF95	Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
VO41	Moule praliné Duna 10g, 1 moule pour 21 pc

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

Coucher de soleil tropical

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO41 Moule Duna

Moule praliné Duna 10 g, pour 21 pieces
Format 275 x 135 mm

Coucher de soleil tropical

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10672

Description : Bonbon au caramel tropical et ganache à la vanille

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	4114
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	17214
Prix de vente		Lipides	37.7 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	23.06 g
		Glucides	40.19 g
		dont sucre	40.89 g
		Protéines	3.6 g
		Sel	0.17 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème**, **lait entier en poudre**, sucre inverti, sirop de glucose (glucose de blé), **beurre**, mangue, purée de fruit de la passion 2%, noix de coco 2%, vanille, couleurs (tartrazine, jaune orangé S), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), fleur de sel (sel marin), couleur carbonate de calcium, couleur (rouge allura AC), émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, jus de légumes, spiruline, acidifiant (acide citrique)

État 17.12.2024

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