

Praliné Piemontese

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 5 moules Vela à 49 pièces

N° RECETTE PR10005

Rustica Noble Piemontese 60%, au lait

1000 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
500 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo tempéré

Mélanger la masse de praliné et la couverture tempérée en une masse bien lisse.

Crème Brûlée Citron

75 g sucre glace
75 g crème 35%
25 g sirop de glucose 44/45
10 g sorbitol liquide
1 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
30 g jus de citron frais
2 g zeste de citron râpé
0.5 g poivre rose 2 rotations d'un moulin
25 g sucre
2 g pectine ruban jaune
0.6 g fleur de sel 1 pincée
100 g beurre

Caraméliser le sucre. Porter à ébullition la crème, le sirop de glucose, le sorbitol, la vanille et le jus citron avec le citron râpé. Décuire en versant dans le caramel. Ajouter le poivre rose. Mélanger le sucre et la pectine et ajouter au mélange. Porter brièvement à ébullition. Laisser refroidir. Ajouter la fleur de sel et le beurre. Remuer jusqu'à l'obtention d'une émulsion lisse (ne pas travailler en mousse).

Montage

Praliné Piemontese

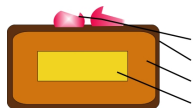
1500 g Rustica Noble Piemontese 60%, au lait
340 g Crème Brûlée Citron
1000 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
16 g poivre rose

Felchlin Promotionsmaterial

Moule Silpat Chocoflex La Vela

Finition

Dresser la gianduja à moitié dans les moules La Vela. À l'aide d'un sac à dresser, dresser la crème brûlée citron servant d'intérieur. Faire attention de ne pas atteindre le bord des moules. Verser le reste de gianduja, lisser et réserver au congélateur 30 minutes environ. Laisser les moules prendre la température ambiante et fermer le fond avec la couverture. Réserver à nouveau au frais pendant 45 minutes environ. Démouler et laisser prendre la température ambiante. Enrober de couverture foncée et décorer avec un grain de poivre rose doucement concassé.



Grain de poivre rose concassé
Couverture foncée
Gianduja aux noisettes
Crème brûlée citron

Praliné Piemontese

Grand Cru

PRODUITS FELCHLIN

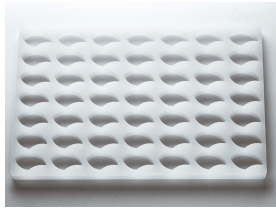
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
VO14	Moule Silpat Chocoflex La Vela

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

Praliné Piemontese

Grand Cru

Matériel promotionnel Felchlin



VO14 Moule La Vela

Format 195 x 290 mm

Praliné Piemontese

Grand Cru



Numéro de recette : PR10005

Description : Bonbon chocolat au gianduja noisette et à l'intérieur crème brûlée citron

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	568
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2376
Prix de vente		Lipides	40.35 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	17.59 g
		Glucides	42.1 g
		dont sucre	36.99 g
		Protéines	6.08 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Sucre, **noisettes 21%**, grués de cacao, beurre de cacao, **beurre, crème, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre**, jus de citron, sirop de glucose (glucose de blé), poivre, **crème en poudre**, humectant (sorbitol), écorce de citron râpée, agent gélifiant (pectine), vanille, **émulsifiant (lécithine de soja)**, fleur de sel (sel marin)

État 27.06.2023

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