

Crête d'orange

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE

PR10002

Ganache lait Criolait 38% et Créole 49% à l'orange et à l'acide sorbique

- 120 g sucre glace
- 250 g crème 35%
- 50 g beurre
- 300 g jus d'orange
- 10 g zeste d'orange (1 orange = 5g)
- 160 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 400 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 200 g Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 1 g acide sorbique

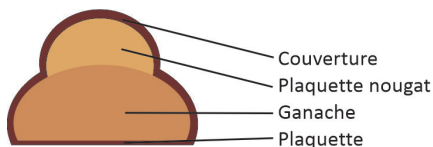
Caraméliser le sucre glace. Porter à ébullition la crème et le beurre. Décuire. Ajouter le jus d'orange et les zestes de 2 oranges et porter brièvement à ébullition. Ajouter les jaunes d'œufs et cuire à la nappe (84° C). Monter avec les couvertures. Puis, ajouter l'acide sorbique et homogénéiser.

Plaquette nougat

- 200 g plaquettes nougat rondes 22 mm
- 25 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 25 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Enrober les plaquettes de nougat de couverture et de beurre de cacao (1:1). Les planter dans la ganache et disposer. Laisser reposer une nuit.

Montage



Crête d'orange

1480 g Ganache lait Criolait 38% et Créole 49% à l'orange et à l'acide sorbique

250 g Plaquette nougat

500 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Plaquettes de couverture

Préparer les plaquettes de couverture à l'aide du gabarit Ballini. Laisser cristalliser.

Finition

Etaler la ganache sur une plaque. Et avant cristallisation, dresser de la ganache sur des plaquettes en couverture. Presser la plaquette nougat dans le praliné et enrober de couverture tempérée.

PRODUITS FELCHLIN

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS58 Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

Crête d'orange

Grand Cru



Numéro de recette : PR10002

Description : Ganache orange et nougat d'amandes, enrobée de couverture Maracaibo 65%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	453
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1897
Prix de vente		Lipides	31.21 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	17.8 g
		Glucides	35.59 g
		dont sucre	32.72 g
		Protéines	5.54 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, jus d'orange 13%, **crème**, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, **amandes**, **beurre**, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **crème en poudre**, sirop de glucose en poudre, écorces d'orange râpée, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), conservateur (acide sorbique), **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 17.03.2025

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