

Suhum Ananas et Rhum

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 250 pièces

N° RECETTE PR60065

Ananas Confit mit Pektin Gelbband

- 200 g purée d'ananas sans sucres ajoutés, Boiron
- 100 g ananas frais très finement haché
- 30 g sucre
- 3.5 g pectine ruban jaune
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose DE 41-46

Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée de fruits à 80°C et verser en pluie le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition pendant 1 minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre, l'ananas finement haché et le glucose et cuire à 104°C. Verser dans un récipient, recouvrir d'un film plastique et laisser durcir température ambiante. Lorsque le confit a refroidi, remuer jusqu'à consistance lisse et placer dans un sac à dresser.

Ganache Suhum foncé 60% avec masse praliné Rustica aux amandes et rhum 40%vol.

- 245 g crème 35%
- 60 g sirop de glucose DE 41-46
- 60 g sucre inverti
- 425 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 175 g Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 45 g rhum 40%vol.

Porter la crème, le sucre inverti et le glucose à ébullition et verser en plusieurs fois sur la couverture et la masse praliné pour obtenir une ganache lisse et homogène. Laisser refroidir à 35 - 40°C puis ajouter le rhum. Lorsque la ganache a atteint une température de 31 à 33°C, émulsionner avec un mixeur plongeant.

Suhum Ananas et Rhum

- 500 g Ananas Confit mit Pektin Gelbband
- 1000 g Ganache Suhum foncé 60% avec masse praliné Rustica aux amandes et rhum 40% vol.
- 1000 g Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo ou
- 1000 g Sao Palme 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

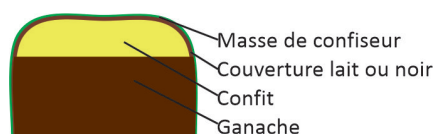
Matériel promotionnel Felchlin

- 60 g Masse de confiseur d'orange, Beurre de cacao avec colorant
- 30 g Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Sprayer du masse de confiseur jaune et vert dans des moules à chocolat. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'ils soient cristalliser. Mouler avec la couverture lait ou noir et laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Montage



Suhum Ananas et Rhum

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Finition

Verser 2 g de confit par bonbon dans les formes moulées. Laisser reposer à température ambiante pendant environ 2 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface.

Dresser délicatement 4 g de ganache aux amandes sur le confit. Laisser la ganache cristalliser pendant au moins 12 heures à une température idéale de 15 à 18°C.

Couvrir d'une couverture tempérée et réfrigérer pendant 30 minutes à 5°C avant de démouler avec précaution.
Conserver à une température de 15 - 16°C et à un taux d'humidité de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

CF91	Masse de confiseur d'or-jaune, Beurre de cacao avec colorant
CF95	Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
CR18	Sao Palme 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CV01	Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande

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

Suhum Ananas et Rhum

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR60065

Description : Ganache Gianduja à l'ananas et au rhum

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	503
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2104
Prix de vente		Lipides	33.48 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.24 g
		Glucides	40.3 g
		dont sucre	39.02 g
		Protéines	5.28 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, ananas 8%, **amandes, crème, lait partiellement écrémé en poudre, lait entier en poudre**, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, rhum (alcool à base de canne à sucre) 1%, **émulsifiant (lécithine de soja)**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), agent gélifiant (pectine), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), vanille

État 18.11.2024

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