

Apricot

Pralinés à couper



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE PR10029

Gelée aux abricots

- 25 g sucre
- 6 g pectine ruban jaune
- 235 g purée d'abricots sans sucres ajoutés, Boiron
- 250 g sucre
- 35 g sirop de glucose DE 41-46
- 7.5 g acide citrique 1:1

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter à la purée d'abricots et porter à ébullition. Ajouter le sucre et le glucose et cuire à 105°C, incorporer l'acide citrique.

Ganache lait Criolait 38% avec acide sorbique

- 225 g crème 35%
- 25 g beurre
- 25 g sucre inverti
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 0.7 g acide sorbique

Chauffer le beurre, la crème et le sucre inverti à 60°C. A 31°C, ajouter de la couverture tempérée et bien remuer, homogénéiser.

Montage



- Décor
- Couverture
- Ganache
- Gelée

Apricot

- 560 g Gelée aux abricots
- 775 g Ganache lait Criolait 38% avec acide sorbique
- 400 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
- 2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm
- 1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- 1 pièce Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

Gelée

Verser la gelée sur une feuille Backflon dans un cadre Quadro de 300 x 300 mm de 5 mm de hauteur. Laisser refroidir à température ambiante pendant au moins une heure.

Finition

Poser un autre cadre Quadro de 7.5 mm sur la gelée, verser dessus la ganache et étaler. Laisser cristalliser pendant 24 heures à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare à 22.5 x 22.5 mm et d'enrober avec de la couverture tempérée, décorer.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| VO07 | Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Cadre Quadro vert, 5 mm |
| VO09 | Cadre Quadro 2.5 mm, jaune |
| WR58 | Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm |

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

Apricot

Pralinés à couper

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Apricot

Pralinés à couper



Numéro de recette : PR10029

Description : Praline à la gelée d'abricots fruitée et à la ganache au lait extra-fine

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	437
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1828
Prix de vente		Lipides	25.83 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.61 g
		Glucides	44.64 g
		dont sucre	44.58 g
		Protéines	4.47 g
		Sel	0.17 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, abricots 14%, **crème**, grué de cacao, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, sirop de glucose (glucose de blé), **crème en poudre**, **beurre**, sucre inverti, agent gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), eau, **émulsifiant (lécithine de soja)**, conservateur (acide sorbique), vanille

État 20.05.2025

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