

# Combinaisons Exotic-Thai

## Pralinés à découper



<b>QUANTITÉ RECETTE</b>	1	Cadres Quadro de 10 mm hauteur	<b>N° RECETTE</b>	PR10701
-------------------------	---	--------------------------------	-------------------	---------

### Gelée, Ananas-Kalamansi

- 300 g purée d'ananas avec 11% de sucre inverti
- 100 g purée de kalamansi
- 60 g sucre
- 13 g pectine ruban jaune
- 535 g sucre
- 160 g sirop de glucose 44/45
- 10 g acide citrique 1:1

Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer les purées 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 et le glucose et cuire à 104°C et ajouter l'acide citrique.

### Ganache, Dominicana Blanc, Curry-Noix de coco

- 260 g purée de coco
- 25 g sucre inverti
- 12 g sorbitol liquide
- 7.5 g curry doux en poudre
- Quantité suffisante
- 400 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Ajouter le sucre inverti, le curry en poudre et le sorbitol liquide à la purée de noix de coco et porter à ébullition. Ajouter progressivement la Dominicana Blanc et le beurre de cacao. Lorsque la ganache a atteint une température de 32 à 34°C, émulsionner avec un mixeur plongeant.

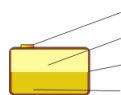
### Combinaisons Exotic-Thai

- 1200 g Gelée, Ananas-Kalamansi
- 735 g Ganache, Dominicana Blanc, Curry-Noix de coco
- 500 g Sao Palme 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

### Matériel promotionnel Felchlin

- Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- Cadre Quadro vert, 5 mm
- Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
- Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
- Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm
- Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

### Montage



- Décor
- Ganache, Curry-noix de coco
- Couverture
- Gelée, Ananas-Kalamansi

# Combinaisons Exotic-Thai

## Pralinés à découper

### Finition

Verser la gelée dans un cadre Quadro de 30 x 30 cm de 5 mm de hauteur. Laisser refroidir à température ambiante pendant au moins une heure.

Poser un autre cadre Quadro de 5 mm sur la gelée, verser dessus la ganache et étaler à niveau.

Laisser cristalliser pendant 24 heures à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare à 15 x 15 mm et d'enrober avec de couverture de lait Sao Palme 36%.

Recouvrir à volonté avec d'autres couvertures :

CO92 Dominicana Blanc 36% Bio, couverture de chocolat blanc.

CV01 Cru Suhum 65% Bio, couverture de chocolat noir.

CV18 Suhum Napo 40% Bio/Organique, Couverture de chocolat au lait

Décorer avec une feuille texturée ou garder la nature selon votre préférence.

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

### PRODUITS FELCHLIN

CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CR18	Sao Palme 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

# Combinaisons Exotic-Thai

Pralinés à découper

## 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

# Combinaisons Exotic-Thai

Pralinés à découper



Numéro de recette : PR10701

Description : Bonbon chocolat curry et noix de coco sur une gelée exotique

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	391
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1638
Prix de vente		Lipides	17.81 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	11.54 g
		Glucides	53.8 g
		dont sucre	51.37 g
		Protéines	2.4 g
		Sel	0.08 g

## Composition :

Sucre, ananas 13%, beurre de cacao, noix de coco 9%, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **lait entier en poudre**, purée de kalamansi 4%, grués de cacao, sucre inverti, **lait partiellement écrémé en poudre**, agent gélifiant (pectine), humectant (sorbitol), curry, acidifiant (acide citrique), eau, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, vanille

État 07.03.2023

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