

Amo - Pralinés caramel ganache champagne

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Amo de 21 pièces

N° RECETTE PR10093

Gianduja au lait et aux noisettes, Grenada 38%, avec crumble

- 300 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 22.5 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé liquide
- 75 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo tempérée
- 240 g Crumble sablé

Travailler la masse praliné noisette, le beurre de cacao et la couverture tempérée en une masse lisse. Incorporer le crumble préalablement calibré finement.

Crumble sablé

- 125 g beurre
- 1 g sel
- 125 g sucre
- 40 g blanc d'œuf frais
- 250 g farine blanche type 400

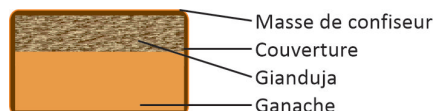
Travailler le beurre, le sel et le sucre en une masse lisse. Peu à peu ajouter le blanc d'œuf frais. Ajouter la farine et pétrir en une masse friable. Réfrigérer.

Ganache au lait Grenada 38% avec caramel brûlé et champagne

- 385 g Caramel brûlé fleur de sel
- 100 g Champagne, vin mousseux
- 215 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 100 g Champagne, vin mousseux

Porter à ébullition le caramel et la première quantité de champagne. Verser un tiers du liquide sur la couverture et, à l'aide d'une spatule plastique mélanger le caramel en commençant au centre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter peu à peu le liquide restant et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse élastique, brillante et homogène. Ajouter la deuxième quantité de champagne et homogénéiser la ganache à l'aide d'un mixer plongeant. À utiliser entre 30 et 32°C.

Montage



Amo - Pralinés caramel ganache champagne

75 g Masse de confiseur naturel jaune

25 g Masse de confiseur naturel brun foncé

750 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

630 g Gianduja au lait et aux noisettes, Grenada 38%, avec crumble

800 g Ganache au lait Grenada 38% avec caramel brûlé et champagne

Matériel promotionnel Felchlin

10 pièce Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g

210 pièce Amo - emballage 74 x 74 x 24 mm, pour 1 coeur

Moulage

Pulvériser les moules avec de la masse confiseur jaune tempérée et de la masse confiseur brune. Mouler avec la couverture tempérée, laisser cristalliser à température ambiante. Placer au réfrigérateur pendant 10 minutes environ.

Crumble Sablé

Presser dans un tamis de moyenne grandeur et cuire.

Température de cuisson:

145°C

Temps de cuisson:

env. 20 minutes jusqu'à ce que le crumble soit brun-doré.

Après cuisson hacher jusqu'à l'obtention de la grandeur désirée et tamiser.

Finition

Pocher 2.5 g de gianduja par praliné,

Felchlin
SWITZERLAND

Amo - Pralinés caramel ganache champagne

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

laisser cristalliser. Pocher 3.5 g de ganache par praliné au-dessus du gianduja. Laisser cristalliser à 12 - 15°C pendant 24 heures. Amener à température ambiante et fermer avec de la couverture tempérée. Réfrigérer pendant 20 minutes environ et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CF72	Masse de confiseur naturel jaune
CF77	Masse de confiseur naturel brun foncé
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO97	Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g
WG27	Amo - emballage 74 x 74 x 24 mm, pour 1 coeur

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

Amo - Pralinés caramel ganache champagne

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO97 Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10g

75 x 135 x 24 mm



WG27 Amo - emballage pour 1 coeur praliné

74 x 74 x 24 mm

Amo - Pralinés caramel ganache champagne

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10093

Description : Caramel au Champagne surfin et crumble croquant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	477
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1994
Prix de vente		Lipides	29.36 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.25 g
		Glucides	43.91 g
		dont sucre	38.11 g
		Protéines	5.23 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Sucre, beurre de cacaco, Champagne 9%, **noisettes**, **crème**, grué de cacao, **farine blanche**, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **beurre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **crème en poudre**, **blanc d'oeuf**, eau, **émulsifiant (lécithine de soja)**, sel alimentaire, fleur de sel (sel marin), vanille

État 05.01.2026

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