

Tango Mûre sauvage Coulis

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Tango de 21 pieces

N° RECETTE PR60014

Coulis mûres sauvages avec crème de mûres Joseph Cartron 18%vol.

165 g purée de mûre sauvage sans sucres ajoutés, Boiron
190 g sucre
15 g sirop de glucose DE 41-46
5 g pectine ruban jaune
60 g sucre
75 g Crème de mûre Joseph Cartron 18%vol.

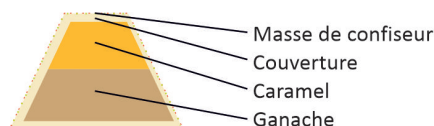
Bouillir brièvement la purée de mûre, la première quantité de sucre et le glucose. Mélanger la pectine et la deuxième quantité de sucre et ajouter petit à petit à la purée, chauffer le coulis à 104°C, laisser brièvement refroidir, incorporer la liqueur Crème de mûre. Température de remplissage max. de 32°C.

Ganache foncée Bolivie 68%

480 g crème 35%
80 g sorbitol liquide
40 g sirop de glucose DE 41-46
15 g sucre inverti
55 g beurre
385 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème, le sorbitol, le glucose, le sucre inverti et le beurre, verser un tiers du liquide sur la couverture puis, peu à peu verser le liquide restant. A l'aide d'une spatule plastique, remuer la ganache en commençant au centre jusqu'à l'obtention d'une émulsion lisse. Homogénéiser brièvement à l'aide d'un mixeur plongeur.

Montage



Tango Mûre sauvage Coulis

380 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

510 g Coulis mûres sauvages avec crème de mûres Joseph Cartron 18%vol.

1035 g Ganache foncée Bolivie 68%

Matériel promotionnel Felchlin

20 g Masse de confiseur bleue, Beurre de cacao avec colorant

20 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant

10 Stück Moule praliné Tango 10g, 1 moule pour 21 pc

Moulage

Doucement gicler le moule Tango avec de la masse confiseur bleu tempérée et ensuite rouge tempéré, laisser cristalliser. Mouler une fois les Tangos avec la couverture puis réserver 10 minutes environ au réfrigérateur.

Finition

Dresser 3 g de coulis et verser 4 g de ganache sur le coulis. Laisser cristalliser pendant la nuit. Amener à température ambiante et fermer avec de la couverture tempérée. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 à 30 minutes avant de les démouler avec précaution.

Felchlin
SWITZERLAND

Tango Mûre sauvage Coulis

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CF98	Masse de confiseur bleue, Beurre de cacao avec colorant
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
VO32	Moule praliné Tango 10g, 1 moule pour 21 pc

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

Tango Mûre sauvage Coulis

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO32 Moule praliné Tango 10g

1 moule pour 21 pc; 275 x 135 mm

Tango Mûre sauvage Coulis

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR60014

Description : Coulis mûres aux fruits à la ganache Cru sauvage de Bolivie fondante et foncée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	8947
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	37435
Prix de vente		Lipides	28.88 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	17.42 g
		Glucides	34.44 g
		dont sucre	29.4 g
		Protéines	3.26 g
		Sel	0.02 g

Composition :

Sucre, **crème**, grués de cacao, mûres 8%, beurre de cacao, humectant (sorbitol), liqueur de mûres 4%, sirop de glucose (glucose de blé), **beurre**, sucre inverti, agent gélifiant (pectine), couleurs (indigotine, brillant bleu), couleur (rouge allura AC)

État 17.06.2025

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