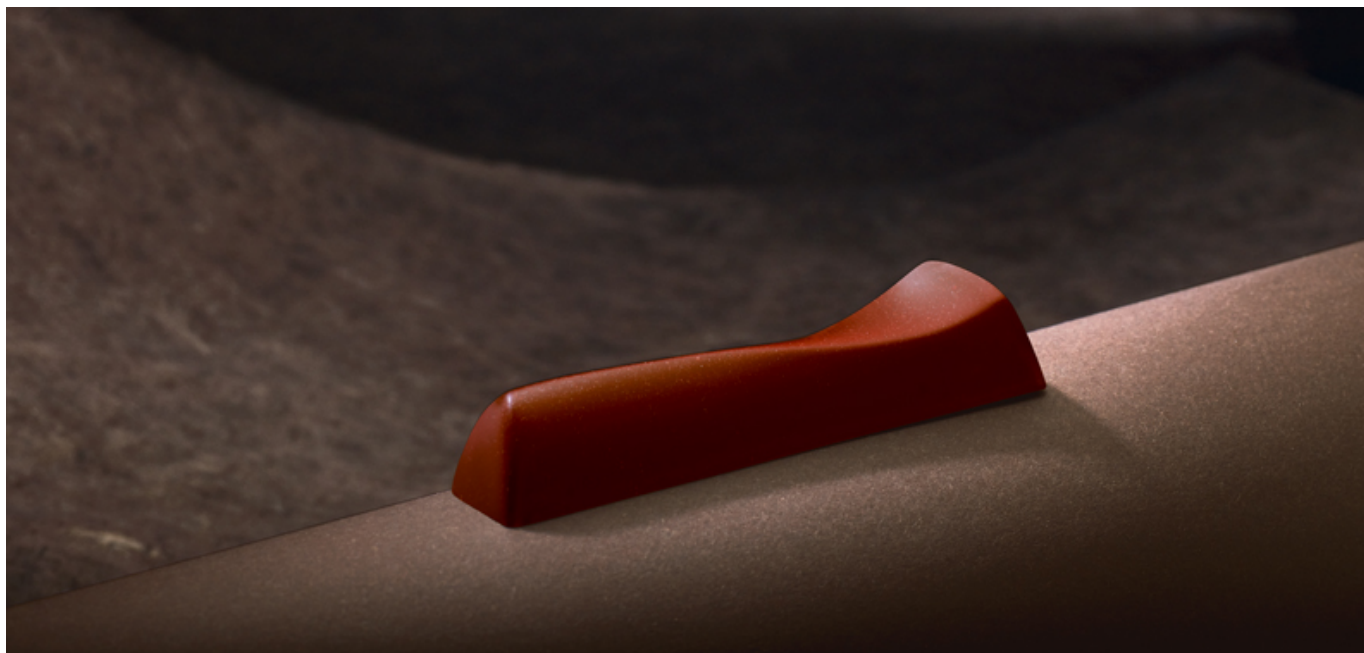


Tube exotique caramel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Tubo de 7 pièces

N° RECETTE CS15102

Sablé breton au chocolat

- 75 g beurre
- 86 g sucre de canne brut fin
- 29 g jaune d'œuf frais
- 66 g farine blanche type 400
- 14 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 3.5 g poudre à lever
- 75 g amandes blanches, moulues
- 0.6 g fleur de sel
- 0.6 g zeste de citron râpé

Battre le beurre et le sucre, incorporer lentement le jaune d'œuf. Tamiser la farine et la poudre de cacao, ajouter la poudre à lever, les amandes moulues, la fleur de sel et le zeste de citron, puis mélanger le tout et pétrir brièvement en une pâte délicate, laisser refroidir.

Caramel fruit exotique

- 200 g sucre
- 125 g beurre
- 25 g crème 35% liquide, chaude
- 25 g Purée de mangue sans sucre surgelée, Boiron
- 25 g purée de bananes sans sucres ajoutés, Boiron
- 30 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron

Caraméliser le sucre jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Incorporer le beurre au sucre chaud et faire bouillir jusqu'à ce que le beurre soit bien dissout dans le caramel. Déglacer avec la crème chaude, ajouter les purées de fruits chaudes et porter le tout à ébullition à 106°C. Étaler sur une plaque à bord, recouverte de papier siliconisé et couvrir de film alimentaire, laisser refroidir. Avant l'usage lisser le caramel pendant 30 secondes.

Montage



- Couverture au lait
- Caramel fruits tropicaux
- Sablé Breton
- Intérieur Mascarpone

Tubo exotique caramel

**525 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

350 g Sablé breton au chocolat

405 g Caramel fruit exotique

**700 g Mascarpone sans palm,
Intérieur à l'arôme de
mascarpone**

Matériel promotionnel Felchlin

**10 pièce Moule Tubos de 25 g, moule
spécialité, épuisé /
disponible en location**

Moulage

Décorer les moules Tubo avec la couverture tempérée, laisser reposer et réserver pendant 10 minutes au réfrigérateur.

Pâte sablée

Étaler la pâte à 3.5 mm, cuire.
Température de cuisson: 160°C four à air pulsé
Temps de cuisson: env. 15 minutes
Couper à chaud en rectangle de 80 sur 7.5 mm, laisser refroidir.
Alternative: couper la pâte froide à l'aide d'une guitare, séparer et cuire.

Finition

Dresser 5 g de caramel par Tubo à l'aide d'un sac à dresser, disposer de suite le sablé, bien appuyer. Battre le OSA à max. 30°C et dresser 10 g de la OSA par Tubo à l'aide d'un sac à dresser jetable. Laisser cristalliser pendant 24 h à 12 - 16°C env. Obturer avec la couverture, réserver un instant au réfrigérateur et démouler.

Felchlin
SWITZERLAND

Tube exotique caramel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

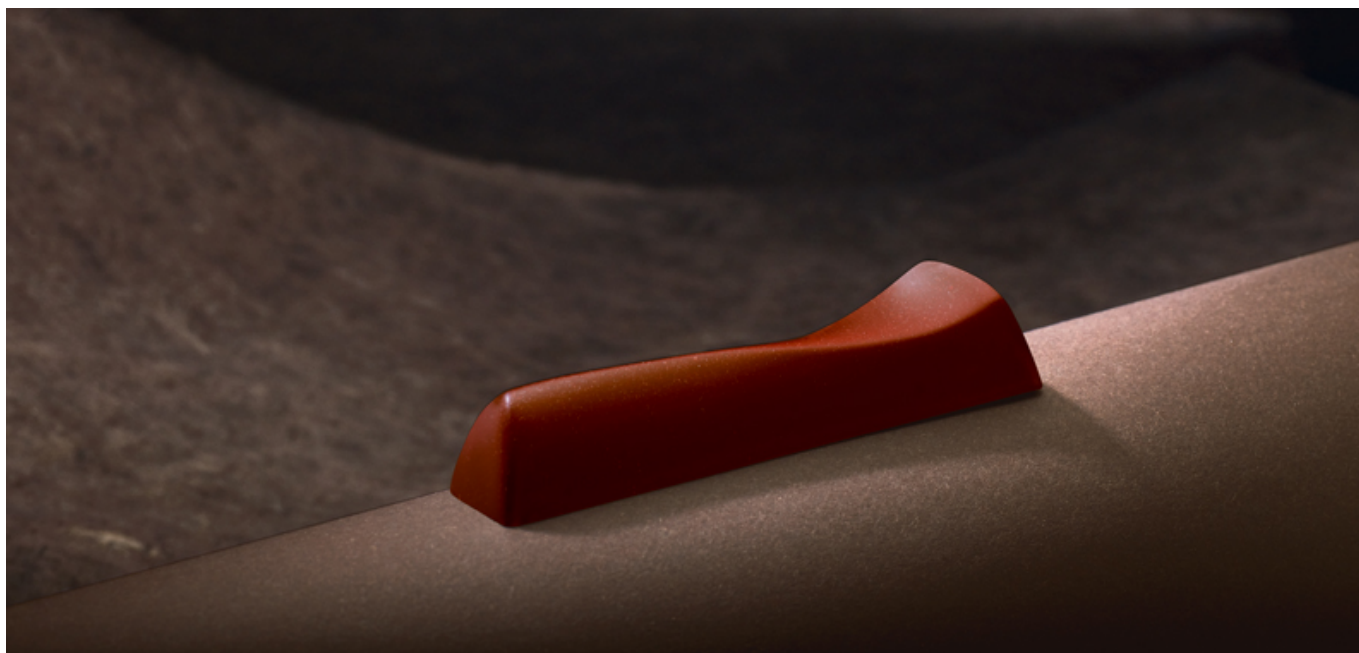
PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DF32	Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

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

Tubo exotique caramel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15102

Description : Spécialité au chocolat avec une délicate note de caramel aux fruits, mascarpone et croquant à l'intérieur

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	567
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2372
Prix de vente		Lipides	40.02 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	23.2 g
		Glucides	45.42 g
		dont sucre	42.54 g
		Protéines	5.84 g
		Sel	0.27 g

Composition :

Sucre, **beurre**, beurre de cacao, huile de coco, **lait écrémé en poudre**, huile de tournesol, **crème en poudre**, sucre de canne brut, **amandes**, **farine blanche**, grués de cacao, **lait entier en poudre**, **poudre de lactosérum**, purée de fruit de la passion 2%, **jaune d'oeuf**, **crème**, mangue, beurre d'illipe, beurre de karité, cacao en poudre, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, fleur de sel (sel marin), écorce de citron râpée, vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

État 11.06.2024

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