

Bonbon Chocolat Orange Balsamic Caramel

en moule Duetto



QUANTITÉ RECETTE 9 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE PR10671

Caramel brûlé fleur de sel, Balsamico

- 550 g Caramel brûlé fleur de sel
- 100 g jus de mandarines concentré
- 100 g jus d'orange amer
- 50 g purée de yuzu
- 50 g beurre
- 10 g Aceto Balsamico Nero

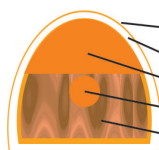
Porter tous les ingrédients à ébullition et les faire cuire en remuant continuellement jusqu'à 105 - 106°C. Laisser refroidir à température ambiante et lorsque la température a atteint 35°C ajouter le vinaigre balsamique et émulsionner avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir à nouveau jusqu'à 26 - 30°C.

Gianduja, Gianduja M Intenso, Croquantine

- 750 g Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- 35 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Faire fondre le Gianduja avec précaution à 26 - 28°C. Ajouter la croquantine écrasée et remuer.

Montage



- Masse de confiseur
- Couverture
- Gianduja
- Orange confite (au choix)
- Caramel

Bonbon Chocolat Orange Balsamic Caramel

- 860 g Caramel brûlé fleur de sel, Balsamico
- 790 g Gianduja, Gianduja M Intenso, Croquantine
- 800 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 50 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
- 50 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant

9 pièce Moule Duetto

Moulage

Sprayer du beurre de cacao orange sur un côté du Felchlin Duetto form. Vaporiser le côté opposé avec du beurre de cacao rouge-orange et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit prise.

Mouler avec la Couverture et laisser reposer à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant

environ
15 minutes.

Finition

Remplir 1.5 g de caramel dans les moules. Laisser reposer à température ambiante pendant environ 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. (Il est possible de placer un petit morceau d'orange confite sur le caramel). Dresser 3.5 g de Gianduja sur le caramel et réfrigérer pendant 10 minutes et laisser reposer à température ambiante pendant 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle soit prise. Couvrir avec du couverture tempéré et placer au réfrigérateur à 5°C pendant environ 30 minutes avant de démouler avec précaution.

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

Felchlin
SWITZERLAND

Bonbon Chocolat Orange Balsamic Caramel

en moule Duetto

PRODUITS FELCHLIN

CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CP74	Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO72	Moule Duetto

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

Bonbon Chocolat Orange Balsamic Caramel

en moule Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

Moule double de 21 pièces
Format 275 x 135 x 48 mm

Bonbon Chocolat Orange Balsamic Caramel

en moule Duetto



Numéro de recette : PR10671

Description : Bonbon chocolat blanc bio, orange et caramel balsamic

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	16920
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	70794
Prix de vente		Lipides	34.86 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.08 g
		Glucides	41.24 g
		dont sucre	38.77 g
		Protéines	6.35 g
		Sel	0.2 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, amandes, crème, jus de mandarines 4%, jus d'orange 4%, **beurre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, purée de yuzu 2%, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S)), grués de cacao, **farine de froment**, vinaigre balsamique 0.4%, couleur (rouge allura AC), huile de coco, eau, huile de colza, **émulsifiant (lécithine de soja)**, fleur de sel (sel marin), **poudre de lait écrémé**, émulsifiant (lécithine de tournesol), graisse butyrique, extrait de vanille, arôme, sel alimentaire, **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika)

État 26.03.2024

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