

Simplement Végane

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Amo de 21 pièces

N° RECETTE PR80003

Gelée de jus de cacao et de fruits de la passion

- 170 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 30 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 30 g sucre
- 3.5 g pectine ruban jaune
- 100 g sucre
- 30 g sirop de glucose, Liquiss
- 3 g acide citrique 1:1

Mélanger la première quantité de sucre avec la pectine. Chauffer le jus de cacao et la purée de fruit de la passion 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. Ajouter immédiatement l'acide citrique en remuant, verser dans un bol, recouvrir d'un film plastique et laisser durcir à température ambiante. Lorsque la gelée a refroidi, remuer jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant et placer dans un sac à dresser.

Ganache, Vegan Choc Blanc, Jus de fruit de Cacao

- 250 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 50 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 25 g sucre inverti
- 25 g sirop de glucose, Liquiss
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 60 g graisse de coco
- 575 g Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc
- 10 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Porter à ébullition le jus de cacao et la purée de fruits de la passion, le sucre inverti, le glucose et la vanille. Verser le Vegan Choc Blanc et le beurre de cacao progressivement pour obtenir une ganache lisse et homogène. Ajouter la graisse de coco et mélanger bien. Lorsque la ganache a atteint une température de 31 à 33°C, émulsionner avec un mixeur plongeant.

Montage



Simplement Végane

- 370 g Gelée de jus de cacao et de fruits de la passion
- 1000 g Ganache, Vegan Choc Blanc, Jus de fruit de Cacao
- 600 g Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Matériel promotionnel Felchlin

- 7 pièce Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g
- 20 g Masse de confiseur d'orange, Beurre de cacao avec colorant
- 20 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Tamponner le Vegan Choc Brun tempéré dans les moules Felchlin en forme de cœur d'Amo. Vaporiser les moules avec du beurre de cacao doré et d'abricot avant de remplir avec Vegan Choc Brun.

Finition

Verser 2 g la gelée dans les moules préfabriqués et les laisser à température ambiante pendant environ 2 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. Verser délicatement 4 g de ganache au jus de cacao sur la gelée. Laisser cristalliser à une température idéale de 15 à 18 °C pendant au moins 12 heures. Recouvrir avec Vegan Choc Brun tempéré et réfrigérer à 5°C pendant environ 30 minutes, puis démouler avec

Simplement Végane

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

précaution.

Conserver à 15 - 16 °C avec 60 %
d'humidité.

PRODUITS FELCHLIN

CF91	Masse de confiseur d'or-jaune, Beurre de cacao avec colorant
CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc
HA90	Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
VO97	Moule praliné coeur Amo 21 pièce à 10 g

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

Simplement Végane

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO97 Moule praliné coeur Amo 21 pièces à 10 g

75 x 135 x 24 mm

Simplement Végane

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR80003

Description : Ganache végétale au jus de fruits de cacao et à la gelée de fruits de la passion

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	463
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1937
Prix de vente		Lipides	30.91 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	19.31 g
		Glucides	42.66 g
		dont sucre	35.1 g
		Protéines	1.49 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Beurre de cacao, jus de fruit de cacao, sucre brut de canne, sirop de riz en poudre, sucre, purée de fruit de la passion, **amandes**, fèves de cacao, graisse de coco, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, noix de coco râpée, vanille, agent gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), eau, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), couleurs (tartrazine, jaune orangé S), émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, fleur de sel (sel marin)

État 24.06.2024

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