

# Truffles porto

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 126 pièces

N° RECETTE TR30009

## Ganache, Creole 49%, Porto

285 g Porto  
45 g sucre inverti  
90 g beurre  
500 g Maracaibo Créole 49%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo

Chauffer le porto, le sucre inverti et le  
beurre à 35 - 40°C environ. Mélanger avec  
la couverture préalablement fondue à  
45°C, homogénéiser.

## Mélange aux raisins, Porto

75 g raisins sultan  
75 g Porto

Macérer pendant plusieurs jours.

## Enrobage Criolait 38%

300 g Maracaibo Criolait 38%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo  
50 g chocolat en poudre

## Truffles porto

**340.2 g boules creuses Criolait 38%**  
**(126 pc)**

**920 g Ganache, Creole 49%, Porto**  
**150 g Mélange aux raisins, Porto**  
**350 g Enrobage Criolait 38%**

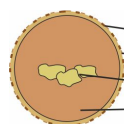
## Finition

Remplir la moitié de la boule creuse de  
ganache 32°C. Placer un raisin sultan  
macéré. Remplir la boule creuse avec la  
ganache, laisser cristalliser une nuit.  
Rouler dans la couverture Criolait 38% et  
puis, dans le chocolat en poudre.

## PRODUITS FELCHLIN

CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat  
au lait de couverture, Rondo  
CS58 Maracaibo Créole 49%, Chocolat  
au lait de couverture, Rondo

## Montage



Enrobage Criolait 38%  
Boules creuses Criolait 38%  
Mélange aux raisins, Porto  
Ganache Cru, Creole 49%, Porto

# Truffes porto

Grand Cru



Numéro de recette : TR30009

Description : Truffes à la ganache porto et raisins marinées

| Données de vente : |          | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|----------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 42 jours | Kilo calorie (kcal)            | 475     |
| Jours de vente     | 28 jours | Kilo joule (kJ)                | 1989    |
| Prix de vente      |          | Lipides                        | 30.78 g |
| Unité de vente     | 100 g    | dont acides gras saturés       | 18.81 g |
|                    |          | Glucides                       | 35.25 g |
|                    |          | dont sucre                     | 35.48 g |
|                    |          | Protéines                      | 4.94 g  |
|                    |          | Sel                            | 0.15 g  |

## Composition :

Sucre, porto 20%, beurre de cacao, grués de cacao, **beurre**, **poudre de lait écrémé**, raisin sultan, **crème en poudre**, **poudre de lait entier**, sucre inverti, cacao en poudre, **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille, vanille

État

31.05.2022