

Noix de coco et ananas

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE	400	pièces	N° RECETTE	PR10184
------------------	-----	--------	------------	---------

Gelée ananas

- 200 g purée d'ananas sans sucres ajoutés, Boiron
- 50 g sucre
- 4 g pectine ruban jaune
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose DE 41-46
- 5 g acide citrique 1:1

Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée à 80°C et peu à peu ajouter le mélange sucre/pectine. Bouillir pendant une minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et glucose et chauffer à 104°C. Ajouter l'acide citrique.

Ganache blanche Opus Blanc 35% avec noix de coco râpée

- 340 g purée de coco
- 25 g sucre inversé
- 25 g sorbitol liquide
- 530 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- 40 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 50 g noix de coco râpée légèrement torréfiée

Ajouter le sucre et le sorbitol à la purée et porter le tout à ébullition. Peu à peu verser sur la couverture et le beurre de cacao et laisser refroidir. Une fois refroidi à 32 - 34°C, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant et ajouter la coco râpée légèrement torréfiée.

Noix de coco et ananas

- 805 g Gelée ananas
- 1010 g Ganache blanche Opus Blanc 35% avec noix de coco râpée
- 1200 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
- 1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- 1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
- 1 pièce Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm
- 1 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

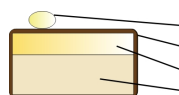
Gelée

Verser la gelée sur une feuille Backflon dans un cadre Quadro de 300 x 300 mm de 5 mm de hauteur. Laisser refroidir à température ambiante pendant au moins une heure.

Finition

Poser un autre cadre Quadro de 7.5 mm sur la gelée, verser dessus la ganache et étaler. Laisser cristalliser pendant 24 heures à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare à 15 x15 mm et d'enrober avec de la couverture tempérée. Décorer selon désir et réserver à 15 - 16°C.

Montage



- Décor
- Couverture au lait
- Gelée ananas
- Ganache noix à la coco au chocolat

Noix de coco et ananas

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Noix de coco et ananas

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Noix de coco et ananas

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10184

Description : Des saveurs tropicales réunies dans ce praliné composé de nos couvertures Opus Lait et Blanc Sélection, d'une gelée intense d'ananas et d'une ganache à la noix de coco

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	465
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1944
Prix de vente		Lipides	29.18 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	19.19 g
		Glucides	44.38 g
		dont sucre	42.94 g
		Protéines	4.6 g
		Sel	0.12 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, ananas 12%, noix de coco 12%, grués de cacao, sucre inverti, sirop de glucose (glucose de blé), humectant (sorbitol), agent gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), eau, émulsifiant (lécithine de tournesol)

État 17.03.2025

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