

Cabosse Guimauve Chocolat

avec Caramel brûlé fleur de sel



QUANTITÉ RECETTE 24 pièces

N° RECETTE CS15522

Guimauve Chocolat

- 90 g sucre inverti
- 145 g sirop de glucose DE 41-46
- 65 g eau
- 85 g sucre inverti
- 100 g Préparation gélatinée
- 70 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

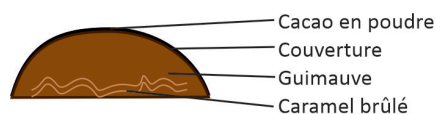
Cuire la première quantité de sucre inverti, de sirop de glucose et d'eau à 110°C. Mettre la deuxième quantité de sucre inverti dans le bol du batteur et battre, en ajoutant le sirop cuit. Ajouter la masse de gélatine dissoute et battre lentement en deuxième vitesse. Séparer la masse à 40°C en deux parties; dans une moitié, incorporer délicatement la couverture fondue à 40°C et ajouter délicatement le reste de la masse. Attention à ce que la masse ne s'affaisse pas.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Montage



Cabosse Guimauve Chocolat

- 150 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**
- 360 g Guimauve Chocolat**
- 75 g Caramel brûlé fleur de sel**
- 10 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre**

Matériel promotionnel Felchlin

4 pièce Moule en silicone Cabosse

Finition

Mouler 6 g de couverture tempérée dans le moule à cabosse, laisser cristalliser. Garnir le moule avec 15 g de guimauve et 3 g de caramel brûlé au centre, laisser durcir 2 à 3 heures. Fermer avec de la couverture tempérée, laisser refroidir env. 20 minutes. Démouler et poudrer légèrement de poudre de cacao.

PRODUITS FELCHLIN

- CO88 Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- TM01 Caramel brûlé fleur de sel
- VM54 Moule en silicone Cabosse

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

Cabosse Guimauve Chocolat

avec Caramel brûlé fleur de sel

Matériel promotionnel Felchlin



VM54 Moule en silicone Cabosse

75 x 21 x 47 mm; pour 6 pièces

Cabosse Guimauve Chocolat

avec Caramel brûlé fleur de sel



Numéro de recette : CS15522

Description : Cabosse à la guimauve chocolat et au caramel brûlé fleur de sel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	368
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1541
Prix de vente		Lipides	17.28 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10.48 g
		Glucides	32.02 g
		dont sucre	39.79 g
		Protéines	3.95 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Grués de cacao, sucre inverti, eau, sirop de glucose (glucose de blé), sucre, **crème**, beurre de cacao, cacao en poudre, gélatine, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **beurre**, fleur de sel (sel marin), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 20.10.2025

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