

Truffles foncées

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 252 pièces

N° RECETTE TR10001

Ganache truffles foncées

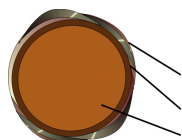
750 g crème 35%
150 g sucre inverti
150 g beurre
500 g Maracaibo Créole 49%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
350 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
2 g acide sorbique

Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et le beurre. Monter avec les couvertures Maracaibo. Puis, ajouter l'acide sorbique. Homogénéiser.

Mixeur Stephan

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur, méthode tout en un, tirez le vide à 60%. Chauffer jusqu'à 45°C, avec de l'eau à 65°C, à environ 300 - 500 rpm ou 25%. Homogénéiser à 45°C pendant 1 minute à la vitesse maximale de 100%. Refroidir à 33°C, à la vitesse minimale de 300rpm ou 10%. Remplir immédiatement des boules creuses.

Montage



Couverture foncée
Boule creuse Maracaibo
Ganache foncée

Truffles foncées

**680.4 g boules truffles Créole 49%
(252 pc)**

**1900 g Ganache truffles foncées
900 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo**

Finition

Préparer les boules. Dresser la ganache à 33°C dans les corps creux, laisser reposer une nuit. Fermer et tremper les truffles dans la couverture et rouler sur une grille.
AW: 0.89

Valeur-AW: 0.89

PRODUITS FELCHLIN

CS58 Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Felchlin
SWITZERLAND

Truffles foncées

Grand Cru



Numéro de recette : TR10001

Description : Truffles à la ganache foncée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	527
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2204
Prix de vente		Lipides	40.98 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	24.99 g
		Glucides	28.65 g
		dont sucre	29.58 g
		Protéines	4.72 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, **crème**, beurre de cacao, sucre inverti, **beurre**, **crème en poudre**, **lait écrémé en poudre**, conservateur (acide sorbique), **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État

07.06.2022