

Jolie en Rose

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 150 pièces

N° RECETTE

TR10260

Gelée Pamplemousse rose

- 30 g sucre
- 200 g purée de pamplemousse rose sans sucres ajoutés, Boiron
- 3.5 g pectine ruban jaune
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose DE 41-46

Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée 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. Verser dans un récipient, recouvrir d'un film plastique et laisser refroidir à température ambiante. Lorsque la gelée a refroidi mixer jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant et placer dans un sac à dresser.

Ganache blanche Dominicana Blanc 36% au pamplemousse

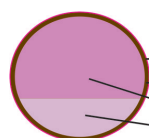
- 225 g purée de pamplemousse rose sans sucres ajoutés, Boiron
- 50 g beurre
- 75 g sucre inverti
- 75 g sirop de glucose DE 41-46
- 335 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Porter à ébullition la purée de pamplemousse rose, le sucre inverti, le glucose et le beurre. Ajouter en plusieurs fois le Dominicana Blanc et le beurre de cacao. Lorsque la ganache a atteint une température de 31 à 33°C, émulsionner avec un mixeur plongeant.

Jolie en Rose

- 405 g boules creuses Maracaibo 65% (150 pc)
- 425 g Gelée Pamplemousse rose
- 800 g Ganache blanche Dominicana Blanc 36% au pamplemousse
- 300 g Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 350 g Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 90 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 150 g sucre glace

Montage



- Sucre glacé rose
- Couverture au beurre de cacao
- Ganache
- Gelée

Jolie en Rose

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Finition

Verser 2.5 g de gelée dans les boules creuses de truffes au chocolat noir et laisser reposer à température ambiante pendant 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface, puis remplir avec 5 g de ganache.

Laisser cristalliser pendant au moins 12 heures à une température idéale de 15 à 18 °C avant de sceller les coquilles avec une couverture tempérée. Placer les coquilles au réfrigérateur pendant environ 10 minutes à 5°C avant de les retirer de l'emballage.

Chauffer 350 g de couverture avec que 90 g de beurre de cacao à 35°C.

Verser une petite quantité du mélange ci-dessus dans un bol. Ajouter 12 à 18 morceaux de truffes fermées à la fois pour les enrober finement avant de les tremper dans du sucre glace de couleur rose.

Tamiser l'excès de sucre.

Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CV01	Suhum 65% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

Jolie en Rose

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : TR10260

Description : Truffes noires avec ganache et gelée de pamplemousse

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	469
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1963
Prix de vente		Lipides	30.05 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.49 g
		Glucides	41.74 g
		dont sucre	40.74 g
		Protéines	3.25 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, pamplemousse 17%, beurre de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, **lait entier en poudre**, **beurre**, agent gélifiant (pectine), vanille, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille

État 18.11.2024

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