

Duetto grelot

en moule Duetto



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE

CS15509

Ganache jus de fruit de cacao

- 300 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 115 g sirop de glucose 44/45
- 85 g sorbitol liquide
- 65 g beurre
- 435 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

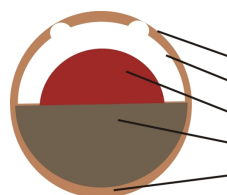
Porter à ébullition le jus de fruit de cacao avec les sucres et le beurre. Tempérer à 30°C. Mixer les liquides avec la couverture préalablement tempérée à l'aide d'un mixeur plongeant en une ganache homogène.

Gelée de vin chaud à la vanille

- 500 g vin rouge
- 15 g zeste d'orange (1 orange = 5g)
- 8 g bâton de cannelle Ceylan (1 pc = 8g)
- 1.5 g cardamome
- 1 g graines de coriandre
- 1.5 g badiane
- 0.5 g clou de girofle
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 0.5 g Baies de genévrier
- 15 g bâtonnets d'amandes
- 300 g sucre
- 6 g pectine NH
- 250 g sirop de glucose 44/45

Torréfier brièvement à sec les épices dans une poêle chaude, puis porter à ébullition le vin rouge avec les épices. Couvrir avec du film plastique et laisser infuser pendant 1 heure. Tamiser et peser à 450 g. Si nécessaire, rajouter du liquide jusqu'à 450 g. Chauffer le vin rouge à 80°C. Mélanger la pectine et le sucre, ajouter au liquide et laisser mijoter pendant 1 minute. Ajouter le sirop de glucose et porter à 102°C. Laisser refroidir et remuer en une masse lisse. Recette pour 1000 g gelée.

Montage



Couverture au lait
Cavité
Gelée vin chaud
Ganache Cru
Couverture au lait

Duetto grelot

1000 g Ganache jus de fruit de cacao

1000 g Gelée de vin chaud à la vanille

200 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

1050 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

0.5 g candurin doré

Matériel promotionnel Felchlin

14 pièce Moule Duetto

25 pièce Emballage Duetto

20 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Mouler deux moules demi-sphère Duetto avec de la couverture Grenada 38%. Pulvériser le moule demi sphère de 2.5cm Ø avec de la masse confiseur rouge et mouler avec de la couverture Edelweiss 36%. Laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Duetto grelot

en moule Duetto

Finition

Remplir un moule avec 6.5 g de ganache et laisser reposer au réfrigérateur 10 minutes. Puis, laisser cristalliser à 16°C pendant 1 jour et obturer avec de la couverture lait. Remplir le petit moule avec 2.5 g de gelée au vin chaud et laisser cristalliser à 16°C pendant 1 jour et obturer avec de la couverture Edelweiss 36%.

Assemblez

Placer la demie sphère de gelée de vin chaud sur la demi sphère ganache de jus de cacao, décorer la coque de couverture avec un couteau chaud et un cornet en métal comme un grelot. Brosse de poudre d'or . Fondre et assembler.

PRODUITS FELCHLIN

CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
HA90	Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
VO72	Moule Duetto
WB04	Emballage Duetto

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

Duetto grelot

en moule Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

Moule double de 21 pièces
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Emballage Duetto

Carton avec couvercle transparent.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Duetto grelot

en moule Duetto



Numéro de recette : CS15509

Description : Spécialité chocolatée à la ganache jus de fruit de cacao et à la gelée de vin chaud

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	5535
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	23160
Prix de vente		Lipides	23.04 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.8 g
		Glucides	44.58 g
		dont sucre	38.81 g
		Protéines	3.92 g
		Sel	0.12 g

Composition :

Sucre, vin rouge 14%, beurre de cacao, grué de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), jus de fruit de cacao, **lait entier en poudre, lait écrémé en poudre**, humectant (sorbitol), **beurre, crème en poudre**, écorces d'orange râpée, **amandes**, cannelle, gélifiant (pectine), vanille, couleur (rouge allura AC), cardamome, badiane, graines de coriandre, **émulsifiant (lécithine de soja)**, support couleur (silicate aluminopotassique), colorants (dioxyde de titane, oxyde de fer), clou de girofle, genévrier, extrait de vanille

État 26.03.2024

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