

Exotic Cuba

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Mythen de 21 pièces

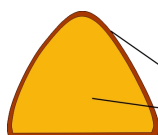
N° RECETTE PR10016

Ganache exotique

- 120 g sucre glace
- 320 g crème 35%
- 170 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 120 g Purée de mangue sans sucre surgelée, Boiron
- 100 g beurre
- 160 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 280 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 150 g Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 1.5 g acide sorbique

Cuire le sucre glace jusqu' à l'obtention du' un caramel clair et décuire avec la crème chaude. Ajouter les purées de fruits et le beurre. En ajoutant le jaune d'œuf cuire à la nappe (84°C). Monter avec les couvertures. Puis, ajouter l'acide sorbique et homogénéiser.

Montage



Couverture au lait
Ganache à la fruit de la passion &
à la mangue

Exotic Cuba

**650 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
1420 g Ganache exotique**

Matériel promotionnel Felchlin

**10 pièce Moule bonbon chocolat
Mythen 10 g, pour 21 pc
50 g Masse de confiseur rouge,
Beurre de cacao avec
colorant
75 g Masse de confiseur jaune,
Beurre de cacao avec
colorant**

Moulage

Gicler légèrement les moules avec la masse confiseur jaune, pulvériser d'un côté avec la masse confiseur rouge. Puis mouler une fois avec la couverture tempérée.

Finition

Dresser la ganache, laisser reposer une nuit et fermer les pralinés avec la couverture tempérée.

PRODUITS FELCHLIN

- CF94 Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
- CF97 Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS58 Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- VM04 Moule bonbon chocolat Mythen 10 g, pour 21 pc

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

Exotic Cuba

Grand Cru

Matériel promotionnel Felchlin



VM04 Moule Mythen

1 Moule pour 21 pc
Format 275 x 135 mm

Exotic Cuba

Grand Cru



Numéro de recette : PR10016

Description : Bonbon chocolat aux purées de fruit de la passion et mangue, avec moulage au lait

Données de vente :

Conservation	42 jours
Jours de vente	28 jours
Prix de vente	
Unité de vente	100 g

Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	19537
Kilo joule (kJ)	81742
Lipides	35.77 g
dont acides gras saturés	20.92 g
Glucides	30.89 g
dont sucre	29.76 g
Protéines	5.42 g
Sel	0.16 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème**, purée de fruit de la passion 8%, **jaune d'oeuf**, grués de cacao, mangue, **lait écrémé en poudre**, **beurre**, **lait entier en poudre**, **crème en poudre**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S), couleur (rouge allura AC), **émulsifiant (lécithine de soja)**, conservateur (acide sorbique), vanille

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