

# Oeuf d'ara

## Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces à 8 cm Ø

N° RECETTE

CS15514

### Gianduja noisette au lait avec Bolivia 45%

1000 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Masse Praliné Noisette

200 g Bolivia Lait de terroir 45%-  
60h, Chocolat au lait de  
couverture au lait de  
montagne, Rondo

Mélanger la masse praliné avec la  
couverture tempérés et les rendre lisses.

### Caramel au café

400 g Caramel brûlé fleur de sel  
120 g Purée de mangue sans sucre  
surgelée, Boiron  
50 g purée de fruit de la passion  
sans sucres ajoutés, Boiron  
30 g beurre

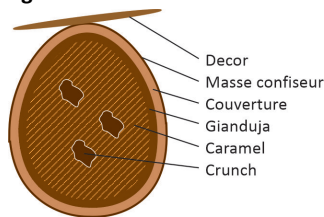
Porter tous les ingrédients à ébullition et  
en remuant constamment porter à 108°C.  
Laisser refroidir à température ambiante  
jusqu'à 35°C et puis émulsifier à l'aide  
d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir  
avant utilisation au moins à 26 - 30°C.

### Farce Chocolat Bolivia 68% avec croquantine

1200 g Croquantine, Produit de  
biscuiterie et de biscotterie,  
Croquantine  
1000 g Bolivia 68%-60h, Chocolat  
foncé de couverture, Rondo

Mélanger la croquantine avec la  
couverture tempérée. Étendre sur une  
plaque, laisser cristalliser et casser.

### Montage



### Oeuf d'ara

**400 g Bolivia Lait de terroir 45%-  
60h, Chocolat au lait de  
couverture au lait de  
montagne, Rondo**

**300 g Gianduja noisette au lait  
avec Bolivia 45%**

**30 g Caramel au café**

**30 g Farce Chocolat Bolivia 68%  
avec croquantine**

**50 g Bolivia Lait de terroir 45%-  
60h, Chocolat au lait de  
couverture au lait de  
montagne, Rondo**

**1 g Poudre de glamour d'or**

**2 g Colorant chocolat en poudre  
jaune**

### Matériel promotionnel Felchlin

**5 g Masse de confiseur brune,  
Beurre de cacao avec  
colorant**

### Finition

Mouler deux fois de la couverture  
tempérée dans le moule à œuf de 8 cm de  
Ø, laisser cristalliser un peu.

Enduire chaque moitié d'œuf de 15 g de  
gianduja et mettre au frais pendant env.  
20 min, démouler.

Dresser 5 g de caramel dans chaque  
moitié d'œuf et saupoudrer 1.5 g de  
masse à la croquantine.

Faire fondre brièvement les moitiés  
d'œufs et les assembler hermétiquement.  
Mettre dans l'eau glacée et placer au  
réfrigérateur pendant une nuit pour que  
le sucre se détache de la couverture et  
donne un aspect boisé.

Le lendemain, laisser sécher sur une grille  
pendant 12 heures. Enduire légèrement  
de masse confiseur brune et polir avec un  
chiffon froid.

### Décoration

Chauffer légèrement la couverture jusqu'à  
obtenir une pâte et l'étaler dans les  
moules en silicone pour plumes.

Démouler directement à nouveau.

Mélanger la poudre de couleur jaune avec  
la poudre d'or et badigeonner la plume  
pour qu'il ne reste qu'un reflet.

# Oeuf d'ara

## Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

### PRODUITS FELCHLIN

CF93	Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

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

# Oeuf d'ara

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15514

Description : Caramel fruité sur un gianduja aux noisettes avec croustillant enrobé de la plus fine couverture bolivia

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	592
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2475
Prix de vente		Lipides	43 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	20.58 g
		Glucides	41.53 g
		dont sucre	37.16 g
		Protéines	7.41 g
		Sel	0.13 g

## Composition :

Sucre, beurre de cacao, **noisettes**, **poudre de lait entier**, graines de cacao, **farine de froment**, **crème**, mangue, **beurre**, purée de fruit de la passion, **sirop de glucose (glucose de blé)**, colorant (tartrazine), huile de coco, couleur (E175: or), huile de colza, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), eau, **poudre de lait écrémé**, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), fleur de sel (sel marin), **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika)

État 11.09.2024

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