

Petit pot de miel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE PR10916

Ganache Sambirano 68% et Opus Lait 38% avec miel

- 110 g sucre
- 20 g sirop de glucose DE 41-46
- 100 g miel
- 35 g beurre
- 255 g crème 35%
- 15 g sucre
- 3 g fleur de sel
- 2 g pectine ruban jaune
- 350 g Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 110 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

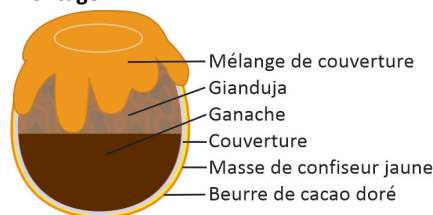
Caraméliser la première quantité de sucre à 190°C. Mélanger le sirop de glucose et le miel, chauffer, stopper la caramélisation en ajoutant le sirop de glucose et le miel mélangé. Ajouter le beurre. Chauffer la crème à 40°C. Mélanger la deuxième quantité de sucre, la Fleur de sel et la pectine et incorporer à la crème. Verser progressivement le tout au caramel et réaliser une masse homogène. Verser peu à peu sur la couverture et, à l'aide d'une spatule plastique, remuer la ganache en commençant au centre jusqu'à l'obtention d'une émulsion lisse. Réaliser une masse élastique, brillante et homogène. Utiliser à 32°C.

Gianduja Lait Amande Opus Lait 38% avec Croquantine

- 600 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 350 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 50 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Mélanger la masse pralinée et la couverture tempérée pendant 1 minute dans le bol mélangeur en première vitesse.

Montage



Petit pot de miel

- 1 g candurin doré
- 20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 160 g Ganache Sambirano 68% et Opus Lait 38% avec miel
- 130 g Gianduja Lait Amande Opus Lait 38% avec Croquantine

60 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

130 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Moule Duetto
- 4 pièce Emballage Duetto pour 6 pralinés
- 2 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Décorer les moules Duetto Dom et Demi-sphère de beurre de cacao doré tempéré, les vaporiser ou les badigeonner de masse confiseur jaune tempérée. Mouler avec la couverture blanche tempérée. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant env. 10 minutes.

Finition

Verser 7.5 g de ganache dans les demi-sphères coulées, laisser cristalliser et fermer avec de la couverture blanche tempérée. Démouler les moules en forme de dôme et faire fondre la pointe d'env. 3 mm, faire fondre brièvement le fond et le poser sur les moules en forme de demi-sphère. Remplir 6 g de gianduja, laisser cristalliser brièvement au réfrigérateur. Fermer l'ouverture avec env. 2.8 g de couverture jaune tempérée et dresser le

Petit pot de miel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

reste de couverture jaune en forme de gouttes autour des bords pour imiter un miel coulant. Placer au réfrigérateur pendant 20 à 30 minutes avant de démouler délicatement.

PRODUITS FELCHLIN

CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU30	Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
VO72	Moule Duetto
WB04	Emballage Duetto pour 6 pralinés

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

Petit pot de miel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO72B 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

Petit pot de miel

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10916

Description : Praliné au gianduja amande fin et croustillant avec ganache au miel de fleurs

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	569
Jours de vente	35 jours	Kilo joule (kJ)	2379
Prix de vente		Lipides	41.06 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	22.53 g
		Glucides	41.74 g
		dont sucre	40.36 g
		Protéines	6.76 g
		Sel	0.21 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, amandes, crème, masse de cacao, miel 3%, **beurre**, farine de **froment**, sirop de glucose (glucose de blé), support couleur (silicate aluminopotassique), colorants (dioxyde de titane, oxyde de fer), huile de coco, fleur de sel (sel marin), agent gélifiant (pectine), émulsifiant (lécithine de tournesol), huile de colza, couleurs (tartrazine, jaune orangé S), eau, **poudre de lait écrémé**, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, **extrait de malt d'orge séché colorant**, vanille, colorants (extrait de paprika)

État 17.12.2024

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