

Tablette chocolat Pêche Melba

en moule tablette Cuadrado Rotondo



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 170 g

N° RECETTE CS15538

Confiture de pêches

- 1100 g pêches fraîches jaune, épépiné
- 700 g sucre
- 50 g jus de citron frais
- 100 g sirop de glucose DE 41-46
- 125 g sucre
- 12 g pectine ruban jaune
- 12 g acide citrique 1:1
- 75 g Pêches liqueur 25% vol.

Blanchir brièvement les pêches dans de l'eau bouillante, les peler, les couper en gros cubes, peser 1000 g, les faire macérer pendant 1 heure avec la première quantité de sucre et le jus de citron. Les mettre dans une casserole et porter à ébullition avec le sirop de glucose. Réduire les morceaux de pêches en purée à l'aide d'un mixeur plongeant. Mélanger la deuxième quantité de sucre et la pectine, puis incorporer le tout à la confiture chaude. Laisser bouillir environ 2 minutes en remuant constamment, à une température de 103°C. Pour finir, ajouter l'acide citrique, puis la liqueur de pêche. Verser immédiatement dans des pots à confiture et laisser refroidir.

Gelée de framboise

- 380 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 385 g sucre
- 15 g pectine ruban jaune
- 210 g sirop de glucose DE 41-46
- 10 g acide citrique 1:1

Chauffer la purée à 80°C, mélanger le sucre et la pectine, les verser en filet et cuire 1 minute. Ajouter le sirop de glucose, cuire à 103°C, incorporer l'acide citrique.

Ganache blanche Alba 36% à la vanille

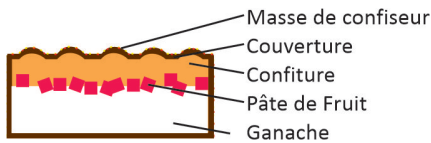
- 290 g crème 35%
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 40 g sorbitol en poudre
- 40 g glucose atomisé DE40
- 100 g beurre
- 2 g fleur de sel
- 470 g Alba 36%, Chocolat blanc de couverture avec édulcorants, Bloc
- 40 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé
- 10 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé Magic Temper

Porter à ébullition la crème, la vanille grattée, le sorbitol en poudre et le glucose sec à 55 - 60°C, laisser reposer pendant 3 - 4 heures. Porter à ébullition avec le beurre et le sel, retirer la gousse de vanille, verser 1/3 du liquide sur la couverture finement haché et préparer une ganache, ajouter progressivement le reste du liquide à la ganache. Verser le beurre de cacao tempéré dans le liquide. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant, tout en incorporant le beurre de cacao Magic Temper à une température maximale de 33°C.

Tablette chocolat Pêche Melba

en moule tablette Cuadrado Rotondo

Montage



Tablette chocolat Pêche Melba

5 g Masse de confiseur blanche

**10 g Masse de confiseur naturel
jaune**

**5 g Poudre Bronze Candurin
Brun Ambre**

**300 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

350 g Confiture de pêches

150 g Gelée de framboise

50 g dextrose en poudre

**600 g Ganache blanche Alba 36%
à la vanille**

**300 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

PRODUITS FELCHLIN

CF72	Masse de confiseur naturel jaune
CF78	Masse de confiseur blanche
CL79	Alba 36%, Chocolat blanc de couverture avec édulcorants, Bloc
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé

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

Moulage

Décorer la plaque avec un mélange
tempéré de pâte pâtissière jaune-blanc et
jaune-bronze à l'aide d'un mouleur à lait.
Mouler avec la couverture tempérée (env.
30 g par tablette) et laisser cristalliser à
5°C pendant 15 à 20 minutes.

Gelée de framboise - Pâte de fruit

Verser dans un cadre en silicone de 5 mm
de hauteur sur une feuille de papier
sulfuré, laisser refroidir. Saupoudrer de
dextrose en poudre des deux côtés,
couper des bandes de 5 mm, puis couper
de petits cubes de 5 x 5 mm, les rouler
dans le dextrose en poudre pour que la
gelée ne colle pas, poursuivre
immédiatement la préparation.

Finition

Remplir 35 g de confiture par tablette et
lisser. Répartir uniformément les petits
cubes de pâte de fruit dessus. Dresser 60
g de ganache sur chaque tablette, laisser
cristalliser. Recouvrir de couverture
tempérée, laisser cristalliser env. 20 à 30
min à 5°C avant de les démouler avec
précaution.

Tablette chocolat Pêche Melba

en moule tablette Cuadrado Rotondo



Numéro de recette : CS15538

Description : Ganache à la vanille recouverte de cubes de gelée à la framboise et de confiture de pêche fruitée en tablette enrobé d'une couverture au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	434
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1817
Prix de vente		Lipides	27.65 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.74 g
		Glucides	44.39 g
		dont sucre	35.68 g
		Protéines	4.12 g
		Sel	0.21 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, pêches, **crème, lait entier en poudre**, édulcorants (maltitol et sirop de maltitol), **lait écrémé en poudre**, grués de cacao, **beurre**, framboises, dextrose, sirop de glucose (glucose de blé), humectant (sorbitol), glucose atomisée, **crème en poudre**, liqueur d'anisette, jus de citron, support couleur (silicate aluminopotassique), colorant (oxyde de fer), vanille, agent gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), eau, fleur de sel (sel marin), **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille

État 09.12.2025

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