

Stone Opus ananas

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 6 moules Stone de 21 pièces

N° RECETTE PR10458

Gelée ananas

- 100 g purée d'ananas sans sucres ajoutés, Boiron
- 25 g sucre
- 2 g pectine ruban jaune
- 80 g sucre
- 15 g sirop de glucose DE 41-46
- 2.5 g acide citrique 1:1

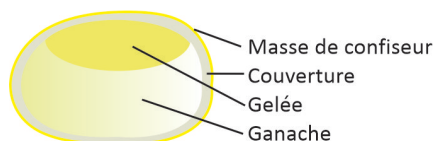
Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée d'ananas à 80°C et peu à peu ajouter le mélange sucre/pectine. Bouillir pendant une minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et glucose et chauffer à 104°C. Ajouter l'acide citrique.

Ganache blanche Opus Blanc 35%

- 300 g crème 35%
- 25 g sucre inverti
- 18 g beurre
- 500 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et le beurre. Verser progressivement par portions sur la couverture Felchlin. Lorsque la ganache est à 31 - 33°C, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Montage



Stone Opus ananas

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

225 g Gelée ananas

800 g Ganache blanche Opus Blanc 35%

Felchlin Promotionsmaterial

6 pièce Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc

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

5 g Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Vaporiser le moule d'abord la masse de confiseur jaune, puis la masse de confiseur verte. Mouler avec de la couverture et laisser prendre à température ambiante, puis refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Gelée

Verser dans un bol et couvrir d'un film plastique et réserver à température ambiante. Une fois froid, mixer en une masse homogène à l'aide d'un mixeur plongeant et verser la gelée dans d'un sac à dresser.

Finition

Dresser 2 g de gelée dans le moule et puis 5.5 g de la ganache. Laisser cristalliser pendant une nuit. Obturer de couverture tempérée. Réfrigérer pendant 30 minutes environ à 5°C avant démoulage.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CF94 | Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant |
| CF96 | Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant |
| CO35 | Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo |
| VO61 | Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc |

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

Stone Opus ananas

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO61 Moule praliné Stone 10g

3 empreintes pour 21 pièces
275 x 135 x 24 mm

Stone Opus ananas

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10458

Description : Gelée d'ananas rafraîchissante et ganache au chocolat blanc enrobée de couverture Opus Blanc 35%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	497
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2080
Prix de vente		Lipides	35.65 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	22.06 g
		Glucides	37.99 g
		dont sucre	38.84 g
		Protéines	4.76 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **crème**, **lait entier en poudre**, ananas 7%, sucre inverti, **beurre**, sirop de glucose (glucose de blé), agent gélifiant (pectine), couleurs (tartrazine, jaune orangé S), acidifiant (acide citrique), eau, émulsifiant (lécithine de tournesol), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu)

État 11.11.2024

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