

Guimauve chocolat Maracaibo 66%

Confiserie



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 400 pièces

N° RECETTE KF70010

Masse marshmallow au chocolat Maracaibo Chocolini 66%

- 250 g sucre
- 90 g eau
- 90 g sucre inversé
- 155 g Préparation gélatinée
- 145 g sucre inversé
- 20 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 50 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Chauffer le sucre, l'eau et la première quantité de sucre inversé à 112°C. Mettre la préparation gélatinée avec la deuxième quantité de sucre inversé dans un récipient. Verser délicatement le sirop de sucre chaud sur la masse de gélatine/sucre inversé, monter à vitesse moyenne pendant environ 6 minutes. Lorsque la température est descendue entre 35 et 40°C, ajouter la poudre de cacao tamisée et la couverture dissoute.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Guimauve chocolat Maracaibo 66%

**820 g Masse marshmallow au
chocolat Maracaibo
Chocolini 66%**

**50 g Cacao powder 20-22%,
cacao en poudre
50 g chocolat en poudre**

Finition

Vaporiser la plaque de fond avec un peu de graisse de séparation, poser la feuille Backflon. Poser 3 cadres Quadro de 5 mm chacun et vaporiser une fine couche de graisse de séparation. Verser la masse séparément dans le cadre Quadro de 15 mm de hauteur, lisser. Graisser légèrement la deuxième feuille Backflon et la poser. Lisser avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à la hauteur du cadre. Laisser refroidir au moins 12 heures à 16°C. Découper des morceaux à la harpe et les saupoudrer directement. (Mélange de chocolat en poudre et cacao en poudre 1:1)

PRODUITS FELCHLIN

- CR14 Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

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

Felchlin
SWITZERLAND

Guimauve chocolat Maracaibo 66%

Confiserie



Numéro de recette : KF70010

Description : Guimauve avec notre couverture foncée Maracaibo Chocolini 66%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	7 jours	Kilo calorie (kcal)	285
Jours de vente	4 jours	Kilo joule (kJ)	1191
Prix de vente		Lipides	4.32 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	2.64 g
		Glucides	34.24 g
		dont sucre	53.76 g
		Protéines	4.56 g
		Sel	0.04 g

Composition :

Sucre, sucre inverti, eau, cacao en poudre, grués de cacao, gélatine , beurre de cacao, extrait de vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 15.04.2025

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