

# Moccaccino arabica

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



|                  |   |                           |            |         |
|------------------|---|---------------------------|------------|---------|
| QUANTITÉ RECETTE | 5 | moules Duetto à 21 pièces | N° RECETTE | PR30102 |
|------------------|---|---------------------------|------------|---------|

## Caramel au mocca arabica

665 g Caramel brûlé fleur de sel  
285 g espresso  
5 g grains de café torréfiés  
Mocca Arabica avec  
cardamom  
50 g beurre

Cuire le caramel, l'espresso et le mélange d'épices en remuant constamment à 108°C. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à 80°C. Ajouter le beurre et mixer. Tamiser et avant utilisation laisser refroidir au moins à 32°C.

## Garniture Mascaronosa avec croustillant de canufa et café

12 g pâte à kunafa  
3.8 g beurre clarifié  
3.8 g sucre glace  
5 g grains de café torréfiés cassé  
1-2 mm  
500 g Mascaronosa sans palm,  
Intérieur à l'arôme de  
mascarpone

Mélanger la pâte à kunafa avec le beurre fondu liquide et le sucre en poudre, poser sur une plaque de cuisson avec une natte silicone. Faire cuire en mélangeant plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit dorée partout.

**Température de cuisson:** four à air pulsé à 180°C

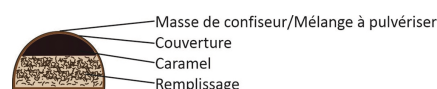
**Temps de cuisson:** 15 - 20 minutes  
Laisser refroidir et casser en petits morceaux. Ajouter les grains de café broyés et bien mélanger avec le Mascaronosa tempéré (28°C).

## Mélange à pulvériser Sao Palme 30%

400 g Sao Palme 30%, Chocolat  
blanc de couverture, Rondo  
400 g Cacaobutter Bio, Beurre de  
cacao, Rapée  
80 g Masse de confiseur  
blanche\_Cuszczo white,  
Beurre de cacao avec  
colorant  
40 g Masse de confiseur jaune,  
Beurre de cacao avec  
colorant

Mélanger les ingrédients tempérés.

## Montage



## Moccaccino arabica

**250 g Caramel au mocca arabica**

**525 g Garniture Mascaronosa  
avec croustillant de canufa  
et café**

**100 g Mélange à pulvériser Sao  
Palme 30%**

**400 g Sao Palme 68%, Chocolat  
foncé de couverture, Rondo  
tempérée**

**Matériel promotionnel Felchlin**

**5 pièce Moule Duetto**

# Moccaccino arabica

## Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

**20 g Masse de confiseur  
blanche\_Cuszczo white,  
Beurre de cacao avec  
colorant**

**10 g Masse de confiseur jaune,  
Beurre de cacao avec  
colorant**

### Moulage

Pulvériser trois points se chevauchant dans chaque moule avec le mélange à pulvériser. Laisser prendre à température ambiante. Mouler avec de la couverture et laisser prendre à température ambiante, puis refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

### Finition

Verser 2 g de caramel dans les moules préparés et laisser reposer 2 à 3 heures à température ambiante jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. Remplir avec 5 g de ganache sur le caramel et laisser reposer toute la nuit. Fermer avec de la couverture tempérée. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

#### PRODUITS FELCHLIN

|      |                                                                               |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|
| CF88 | Masse de confiseur<br>blanche_Cuszczo white, Beurre de<br>cacao avec colorant |
| CF94 | Masse de confiseur jaune, Beurre<br>de cacao avec colorant                    |
| CR17 | Sao Palme 30%, Chocolat blanc de<br>couverture, Rondo                         |
| CR27 | Sao Palme 68%, Chocolat foncé de<br>couverture, Rondo                         |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Beurre de cacao,<br>Rapée                                    |
| DF32 | Mascarponosa sans palm, Intérieur<br>à l'arôme de mascarpone                  |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel                                                    |
| VO72 | Moule Duetto                                                                  |

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

# Moccaccino arabica

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### VO72B Moule Duetto

Moule double de 21 pièces  
Format 275 x 135 x 48 mm

# Moccaccino arabica

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR30102

Description : Caramel au mocca épice avec un intérieur de mascarpone croustillant

| Données de vente : |          | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|----------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 42 jours | Kilo calorie (kcal)            | 570     |
| Jours de vente     | 28 jours | Kilo joule (kJ)                | 2385    |
| Prix de vente      |          | Lipides                        | 43.79 g |
| Unité de vente     | 100 g    | dont acides gras saturés       | 26.82 g |
|                    |          | Glucides                       | 37.45 g |
|                    |          | dont sucre                     | 34.57 g |
|                    |          | Protéines                      | 4.36 g  |
|                    |          | Sel                            | 0.1 g   |

## Composition :

Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, huile de coco, huile de tournesol, café 6%, **crème en poudre, crème, lait écrémé en poudre, beurre, poudre de lactosérum, sirop de glucose (glucose de blé)**, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S)), beurre d'illipe, beurre de karité, pâte à kunafa (**farine de blé**, eau, **amidon de blé**, sel, **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile de tournesol, vinaigre), **lait partiellement écrémé en poudre, lait entier en poudre**, beurre concentré, émulsifiant (lécithine de tournesol), carbonate de calcium, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, eau, amidon modifié, fleur de sel (sel marin), graisse végétale, tréhalose, vanille, jus de légumes, spiruline, acide citrique, extrait de vanille

État 02.04.2024

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