

# Bonbon mascarpone avec exotique gelée

en moule Duetto



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE PR10668

## Gelée orange-yuzu

- 170 g purée d'orange amère
- 30 g purée de yuzu sans sucres ajoutés, Boiron
- 30 g sucre
- 3.5 g pectine ruban jaune
- 160 g sucre
- 30 g sirop de glucose DE 41-46

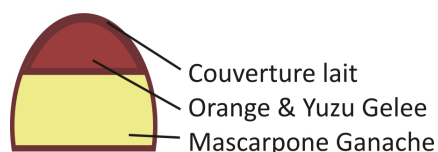
Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer les purées d'orange/yuzu à 80°C et verser en pluie le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition pendant 1 minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le glucose et cuire à 104°C. Verser dans un récipient, recouvrir d'un film plastique et laisser refroidir à température ambiante. Lorsque la gelée a refroidi mixer jusqu'à consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant et placer dans un sac à dresser.

## Ganache blanche Dominicana Blanc 36% avec mascarpone orange

- 200 g crème 35%
- 100 g mascarpone
- 50 g sucre inverti
- 25 g sirop de glucose DE 41-46
- 2.5 g zeste d'orange (1 orange = 5g)
- 2 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 285 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 15 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Porter à ébullition le mascarpone, la crème, le glucose, le sucre inverti, la vanille et les écorces d'orange. Tamiser et verser progressivement sur la couverture et le beurre de cacao pour obtenir une ganache lisse et homogène. Lorsque la ganache a atteint une température de 31 - 33°C, émulsionner le mélange avec un mixeur à main.

## Montage



## Bonbon mascarpone avec exotique gelée

- 425 g Gelée orange-yuzu
- 680 g Ganache blanche Dominicana Blanc 36% avec mascarpone orange
- 600 g Suhum 40% Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo

## Matériel promotionnel Felchlin

- 7 pièce Moule Duetto
- 20 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
- 20 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- 20 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
- 20 g Masse de confiseur blanche\_Cusco white, Beurre de cacao avec colorant

## Moulage

Sprayer d'abord du beurre de cacao orange puis brun en moule Duetto. Si nécessaire, recouvrir d'une feuille plastique et vaporiser d'abord de l'orange, puis du beurre de cacao brun. Retirer la feuille plastique et le recouvrir de beurre de cacao blanc et orange. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit prise. Mouler avec la Couverture laisser durcir à température ambiante avant de refroidir

# Bonbon mascarpone avec exotique gelée

en moule Duetto

au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

## Finition

Remplir avec 2 g de la Gelée par forme Duetto. Laisser reposer à température ambiante pendant environ 2 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface.

Verser délicatement 4 g de la Ganache sur la gelée. Laisser la Ganache se cristalliser pendant au moins 12 heures à une température idéale de 15 à 18°C.

Couvrir d'une couverture tempérée et réfrigérer pendant 30 minutes à 5°C avant de la démouler avec précaution.

Conserver à une température de 15 - 16°C et à un taux d'humidité de 60 %.

## PRODUITS FELCHLIN

CF88	Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
CF93	Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CO02	Suhum 40% Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
VO72	Moule Duetto

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

# Bonbon mascarpone avec exotique gelée

en moule Duetto

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### VO72 Moule Duetto

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

# Bonbon mascarpone avec exotique gelée

en moule Duetto



**Numéro de recette :** PR10668

**Description :** Mascarpone - Orange - Yuzu pralinés avec couverture biologique

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	9849
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	41208
Prix de vente		Lipides	31.8 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	19.86 g
		Glucides	39.68 g
		dont sucre	40.03 g
		Protéines	3.8 g
		Sel	0.11 g

## Composition :

Beurre de cacao, sucre, sucre brut de canne, **crème, lait entier en poudre**, orange, mascarpone (**crème, lait**, acidifiant (acide citrique)), grués de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, yuzu, orange amère 1%, agent gélifiant (pectine), écorces d'orange râpée 0.1%, vanille, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), couleur (rouge allura AC), couleurs (tartrazine, jaune orangé S), couleur carbonate de calcium, amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, jus de légumes, spiruline, acidifiant (acide citrique)

État 18.11.2024

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