

# Duetto Bonnet père Noël avec Ganache

en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Duetto de 21 pièces

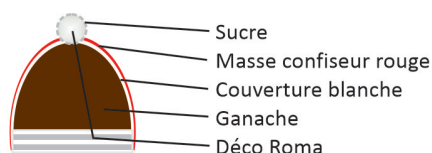
N° RECETTE CS15510

## Ganache framboise

- 140 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 200 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
- 70 g sirop de glucose DE 41-46
- 70 g sorbitol liquide
- 75 g beurre
- 135 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 310 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Porter à ébullition le jus de fruit de cacao, la purée de framboise, le sorbitol, le glucose et le beurre, tempérer à 30°C. Doucement, verser les couvertures préalablement tempérées à 32°C sur le liquide et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une ganache élastique, brillante et homogène.

## Montage



## Duetto Bonnet père Noël avec Ganache

- 1000 g Ganache framboise
- 650 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 300 g Deco Roma, Masse décorative blanc

## Matériel promotionnel Felchlin

- 7 pièce Moule Duetto
- 50 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant

## Moulage

Sprayer la masse confiseur rouge en moule Duetto. Mouler avec la couverture laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

## Finition

Remplir avec 7 g de ganache par forme de Duetto, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, puis laisser cristalliser à 16°C pendant 1 jour. Fermez avec de la couverture tempérée. Abaisser la Deco Roma à 1.5 mm, découper et rouler une boule, la rouler dans le sucre et la coller. Rouler le Deco Roma à l'aide d'un rouleau décoratif et couper des bandes de 5 mm de largeur pour entourer le bonnet de Noël.

## PRODUITS FELCHLIN

- |      |   |
|------|---|
| CF97 | Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant           |
| CR29 | Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo                |
| CR44 | Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo                  |
| CS84 | Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo                |
| HA90 | Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.) |
| TM81 | Deco Roma, Masse décorative blanc                                 |
| VO72 | Moule Duetto  |

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

# Duetto Bonnet père Noël avec Ganache

en moules Duetto

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### V072 Moule Duetto

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

# Duetto Bonnet père Noël avec Ganache

en moules Duetto



Numéro de recette : CS15510

Description : Bonbon chocolat fruité au jus de fruit de cacao et à la framboise

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	21384
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	89473
Prix de vente		Lipides	28.29 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	17.26 g
		Glucides	46.5 g
		dont sucre	41.31 g
		Protéines	4.05 g
		Sel	0.15 g

## Composition :

Sucre, beurre de cacao, framboises, **lait entier en poudre**, jus de fruit de cacao, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, **beurre**, sirop de glucose (glucose de blé), humectant (sorbitol), sirop de glucose froment, eau, huile de palmiste, **crème en poudre**, couleur (rouge allura AC), épaississant (gomme adragante), huile de palme, humectant (glycérine), **émulsifiant (lécithine de soja)**, acidifiant (acide citrique), extrait de vanille, vanilline, vanille

État 19.11.2024

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