

Praliné Noisette Cerise

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 5 moules Duetto à 21 pièces

N° RECETTE PR30104

Gelée de cerises

- 133 g sucre
- 4.4 g pectine ruban jaune
- 442 g purée de griottes
- 354 g sucre
- 66 g sirop de glucose 44/45

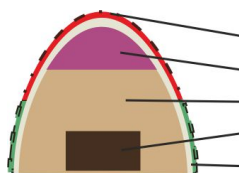
Mélanger la première quantité de sucre et la pectine. Chauffer la purée à 60°C et y verser en pluie le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition pendant 1 minute en remuant constamment. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le glucose et cuire à 104°C. Verser dans un récipient, recouvrir d'un film 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 chocolat blanc Edelweiss 36%

- 204 g crème 35%
- 15 g beurre
- 15 g sucre inversé
- 292 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème, le beurre et le sucre inversé. Verser en plusieurs fois sur la couverture blanche afin d'obtenir une ganache homogène à l'aide d'une spatule. Homogénéiser brièvement à l'aide d'un mixeur plongeant.

Montage



- Beurre de cacao
- Gelée
- Ganache
- Gianduja
- Couverture

Praliné Noisette Cerise

- 210 g Gelée de cerises
- 525 g Ganache chocolat blanc Edelweiss 36%
- 770 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc
- 420 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo tempérée

Matériel promotionnel Felchlin

- Moule Duetto
- 2 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- 5 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- 5 g Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant

Gianduja

Étaler dans un cadre de 300 x 300 mm avec une hauteur de 7,5 mm. Laisser cristalliser 4 heures à 15°C, puis couper à la guitare en carré de 10 x 10 mm.

Moulage

Pulvériser des bandes de beurre de cacao noire dans le moule Duetto. Vaporiser d'abord du beurre de cacao rouge et enfin du beurre de cacao vert. Laisser prendre à température ambiante. Mouler avec la couverture blanche et laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Verser 2 g de gelée dans les moules et laisser reposer à température ambiante pendant environ 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. Dresser environ 5 g de ganache sur la gelée et y placer un cube de gianduja. Laisser cristalliser pendant la nuit et fermer avec la couverture blanche tempérée.

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

Praliné Noisette Cerise

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CF92	Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
CF96	Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
VO72	Moule Duetto

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

Praliné Noisette Cerise

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO72B Moule Duetto

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

Praliné Noisette Cerise

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR30104

Description : Gelée de cerises accompagnée d'une fine ganache blanche avec un insert de gianduja-Intenso enrobée de chocolat blanc

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	2695
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	11279
Prix de vente		Lipides	37.92 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.17 g
		Glucides	39.55 g
		dont sucre	38.52 g
		Protéines	7.49 g
		Sel	0.2 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, **noisettes 14%**, **crème**, purée de griottes 4%, **lait écrémé en poudre**, grués de cacao, sucre inverti, **beurre**, sirop de glucose (glucose de blé), masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu)), émulsifiant (lécithine de tournesol), agent gélifiant (pectine), couleur (rouge allura AC), **émulsifiant (lécithine de soja)**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), extrait de vanille

État 14.11.2023

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