

Figurine de Noël Sven



QUANTITÉ RECETTE 35 moules Sven de 4 pièces

N° RECETTE CS15336

Gianduja Rustica Piemontese 60% lait

2520 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

1680 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

Mélangez bien la couverture tempérée et la base Rustica Noble Gianduja tempérée, remuez pendant 1 minute au batteur avec la feuille.

Gelée aux mandarines

252 g purée de mandarine sans sucre

38 g sucre

8.4 g pectine NH

63 g sirop de glucose 44/45

336 g sucre

2.1 g acide tartrique 1:1

Porter à ébullition la purée de mandarines. Mélanger la première partie de sucre et la pectine et ajouter en pluie peu à peu. Cuire pendant 1 minute pour que la pectine se lie. Ajouter le glucose et la deuxième partie de sucre et cuire à 102°C. Ajouter l'acide tartrique.

Guimauve de mandarine

68 g eau

51 g sirop de glucose 44/45

0.5 g pectine ruban jaune

114 g sucre

0.9 g acide tartrique 1:1

65 g purée de mandarine sans sucre

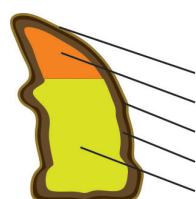
10 g blanc d'œuf en poudre

17 g inuline HSI

14 g sorbitol liquide

Mélanger le sucre avec la pectine. Puis ajouter l'eau, le glucose et l'acide tartrique et cuire à 122°C. Batre la purée de mandarine, les blancs d'œufs en poudre, l'inuline et le sorbitol en un meringage ferme. Doucement verser le sucre cuit dans la guimauve en continuant de battre un instant. Placer la guimauve dans un sac à dresser et laisser refroidir jusqu'à 30°C sur un marbre.

Montage



Poudre de glamour d'or
Gelée aux mandarines
Couverture
Gianduja
Guimauve

Figurine de Noël Sven

4200 g Gianduja Rustica Piemontese 60% lait

700 g Gelée aux mandarines

340 g Guimauve de mandarine

700 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

20 g Poudre de glamour d'or

Gelée

Laisser refroidir, la gelée remuer en une masse lisse.

Finition

Répartir une fine couche de couverture au pinceau dans le moule, puis mouler 1 x le moule avec le gianduja. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Dresser la gelée dans le bonnet et y verser directement la guimauve, laisser prendre. Pour le fond, étendre la couverture tempérée sur une feuille et poser le moule sur la couverture. Laisser cristalliser au réfrigérateur et couvrir de poudre d'or.

PRODUITS FELCHLIN

CF80 Poudre de glamour d'or
CS90 Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

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

Figurine de Noël Sven



Numéro de recette : CS15336

Description : Figurine de Noël Sven avec une gelée de mandarine rafraîchissante et un marshmallow, le tout enrobé d'un délicieux gianduja et d'une couverture au lait de Bolivia

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	539
Jours de vente	21 jours	Kilo joule (kJ)	2256
Prix de vente		Lipides	36.06 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.74 g
		Glucides	45.09 g
		dont sucre	41.36 g
		Protéines	6.61 g
		Sel	0.11 g

Composition :

Sucre, **noisettes**, beurre de cacao, **poudre de lait entier**, graines de cacao, purée de mandarine, sirop de glucose (glucose de blé), eau, couleur (E175: or), inuline, humectant (sorbitol), **blancs d'oeuf en poudre**, gélifiant (pectine), acidifiant (acide tartrique (L+))

État 29.08.2023

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