

Recettes de bases Bolivia 45% couverture au lait

QUANTITÉ RECETTE 4 Recettes

N° RECETTE

DV20108

Ganache, Bolivia 45% Couverture au lait, moins sucré, à découper

300 g crème 35%
55 g sucre inverti
50 g beurre
700 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Porter la crème, le sucre inverti et le beurre à ébullition, laisser refroidir à 24°C. Dissoudre la couverture à 40°C et l'ajouter à la crème, au sucre inverti, au mélange de beurre. Homogénéiser la ganache avec le mélangeur manuel.

Ganache Cru, Bolivia 45% Couverture au lait, pour moules

750 g crème 35%
50 g sucre inverti
50 g beurre
1000 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Porter la crème, le sucre inverti et le beurre à ébullition. Ajouter progressivement la préparation à la couverture. Quand la ganache a atteint 31 - 33°C, émulsifier en utilisant un mixeur plongeant.

Mousse au chocolat Bolivia 45%

360 g Crème Anglaise, moins sucrée
480 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
450 g crème 35%
20 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture à 40 - 45°C. Battre la crème jusqu'à une consistance légère. Mettre la crème au réfrigérateur. Dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et bien remuer jusqu'à consistance lisse. Lorsque la température du mélange crème-anglaise/couverture a refroidi à 35 - 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée réfrigérée et bien mélanger. Ajouter délicatement le reste de la crème.

Crème Anglaise, moins sucrée

500 g lait 3.5%
500 g crème 35%
200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
50 g sucre

Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre
600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Cremeux, chocolat au lait Bolivia 45%

275 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
10 g Préparation gélatinée
500 g Crème Anglaise, pour cremeux au chocolat au lait ou blanc

Faire fondre la couverture, puis ajouter la crème anglaise chaude et la masse de gélatine, bien mélanger jusqu'à ce que tout soit dissous. Conserver au réfrigérateur.

Crème Anglaise, pour cremeux au chocolat au lait ou blanc

500 g lait 3.5%
500 g crème 35%
200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
25 g sucre
50 g sirop de glucose 44/45

Porter le lait, la crème et le glucose à ébullition et verser lentement sur le mélange œuf/sucre. Remuer continuellement et cuire doucement jusqu'à 82 - 84°C. Passer à travers un tamis. Refroidir et utiliser entre 20 et 25°C.

Recettes de bases Bolivia 45% couverture au lait

1105 g Ganache, Bolivia 45% Couverture au lait, moins sucré, à découper

1850 g Ganache Cru, Bolivia 45% Couverture au lait, pour moules

1310 g Mousse au chocolat Bolivia 45%

785 g Cremeux, chocolat au lait Bolivia 45%

1275 g Crème Anglaise, pour cremeux au chocolat au lait ou blanc

Ganache à découper

Verser dans des cadres de 300 x 300 x 10 mm et laisser reposer 24h. Recouvrir le haut et le bas de couverture tempérée et couper (22.5 x 22.5 mm), séparer et laisser reposer toute la nuit, enrober.

Ganache pour moules

Verser dans les moules ou les coques en chocolat moulés. Laisser les moules se cristalliser idéalement entre 15 et 18°C pendant au moins 12 heures avant de fermer les pralines avec de la couverture tempérée. Placer les moules au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes avant de retirer délicatement les pralines terminées des moules. Conserver à 15 - 16°C avec 60% d'humidité.

PRODUITS FELCHLIN

CS90 Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

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