

Praliné à découper Bolivia à la fleur de sel

Jean François Castagné



QUANTITÉ RECETTE	1	Cadre Quadro de 10 mm hauteur	N° RECETTE	PR10904
------------------	---	-------------------------------	------------	---------

Ganache Cru, Bolivia 45%

- 30 g lait 3.5%
- 250 g crème 35%
- 60 g dextrose en poudre
- 45 g glucose atomisée DE40
- 50 g sorbitol en poudre
- 6 g fleur de sel
- 640 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire bouillir ensemble le lait, la crème, le dextrose, le glucose, le sorbitol et la fleur de sel. Laisser refroidir entre 32 - 34°C. Faire fondre la couverture et le beurre de cacao à 48°C puis ramener à 37 - 40°C. Mélanger le tout et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Praliné à découper Bolivia à la fleur de sel

1101 g Ganache Cru, Bolivia 45%
600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
Cadre Quadro vert, 5 mm
Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm
Jeu de 4 tamp. silicone décor praliné

Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro de 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C. Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 22.5 x 22.5 mm, enrober et décorer avec des tampons en silicone. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm
WH95	Jeu de 4 tamp. silicone décor praliné

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