

# Praliné Bolivia au café et au caramel

en moule Duetto



QUANTITÉ RECETTE 5 moules Duetto à 21 pièces

N° RECETTE PR10905

## Caramel au café

150 g Caramel brûlé fleur de sel  
64 g espresso  
11 g beurre

Porter tous les ingrédients à ébullition et en remuant constamment porter à 108°C. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à 35°C et puis émulsifier à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir avant utilisation au moins à 26 - 30°C.

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

225 g crème 35%  
15 g sucre inverti  
15 g beurre  
300 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.

## Montage



Bolivia Lait de terroir 45% couverture au lait  
Caramel au café  
Ganache Bolivia Lait de terroir 45%

## Praliné Bolivia au café et au caramel

**220 g Caramel au café**  
**550 g Ganache Cru, Bolivia 45% Couverture au lait, pour moules**  
**420 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo**  
**50 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo**  
**50 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo**

## Matériel promotionnel Felchlin

**Moule Duetto**  
**50 g Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant**  
**50 g Masse de confiseur blanche\_Cusco white, Beurre de cacao avec colorant**

## Moulage

Dresser une ligne de couverture blanche et une ligne de couverture noire dans le moule. Vaporiser d'abord la masse de confiseur verte, puis la masse de confiseur blanche. Mouler avec de la couverture Bolivia 45% et laisser prendre à température ambiante, puis refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

## Finition

Verser 2 g de caramel au café dans les moules préparés et laisser reposer 2 à 3 heures à température ambiante jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. Verser 5 - 6 g de ganache sur le caramel et laisser reposer toute la nuit. Recouvrir de couverture au lait tempéré. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

# Praliné Bolivia au café et au caramel

en moule Duetto

## PRODUITS FELCHLIN

CF88	Masse de confiseur blanche_Cuszo white, Beurre de cacao avec colorant
CF96	Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO72	Moule Duetto

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