

# Collection de petits bonbons

## Par Jonathan Mougel



# Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



### Bonbons tout Équateur\*

Quantité : environ 60 bonbons demi sphérique de 12 g - Moule Pavoni® SP1217 diamètre 24 mm

Ganache Ecuador	en g	Finition
Patiscrem PatisFrance	270	Entourer le moule Pavoni® SP1217 d'élastiques, projeter du <b>Belcolade Beurre de Cacao</b> coloré en rouge à 32°C. Enlever les élastiques puis mouler en chocolat <b>Belcolade Noir Origins Arriba 66%</b> .
Beurre anhydre	15	
Dextrose	75	
Glucose DE 60	36	
Sorbitol PatisFrance	75	
<b>Belcolade Noir Origins Ecuador 71%</b>	<b>270</b>	

Porter à 80°C la crème, le beurre, le glucose DE 60, le dextrose et le sorbitol puis verser sur le chocolat Ecuador.

Créer l'émulsion au mixeur plongeant en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Couler à 31°C dans les bonbons moulés. Laisser cristalliser et obturer.

#### Applications du règlement INCO (\*)

Allergènes présents à déclarer : lait et dérivés, soja.



### Bonbons Saint Valentin tout Vietnam\*

Quantité : environ 60 bonbons demi sphérique de 12 g - Moule Pavoni® SP1217 diamètre 24 mm

Ganache Vietnam	en g	Finition
Patiscrem PatisFrance	273	Projeter au pistolet du <b>Belcolade Beurre de Cacao</b> coloré en rose en basse pression à 32°C, puis projeter du blanc sur les moules Pavoni® SP1217, mouler avec du <b>Belcolade Lait Origins Mékong 34.5%</b> .
Beurre anhydre	27	
Dextrose	54	
Sorbitol PatisFrance	63	
Glucose DE 60	30	
<b>Belcolade Lait Origins Vietnam 45%</b>	<b>307</b>	

Porter à 75°C la crème, le beurre, le glucose DE 60, le dextrose et le sorbitol puis verser sur le chocolat Vietnam.

Créer l'émulsion au mixeur plongeant en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Couler à 31°C dans les bonbons moulés en **Belcolade Lait Origins Mékong 34.5%**. Laisser cristalliser et obturer.

#### Applications du règlement INCO (\*)

Allergènes présents à déclarer : lait et dérivés, soja.

#### DATE DE DURABILITÉ MAXIMALE :

\* 40 jours pour Equateur et Vietnam

\*\* 30 jours pour vanille pécan et passion praliné

si les bonbons sont conservés entre 14 et 18°C et s'ils sont fabriqués dans le strict respect de la recette et des conditions d'hygiène.

Calcul de conservation réalisé avec le logiciel PRO-CHOC 6



**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

# Technic

## Spécial enrobage

Critère n°1

Une spécificité technique

Critère n°2

Un goût caractéristique

Noir Origins Arriba 66%

Lait Origins Mékong 34,5%



Chocolats très fluides particulièrement recommandés pour l'enrobage et contenant de la lécithine pour faciliter le travail.

Il s'agit également de chocolats d'origine avec une typicité aromatique:

Arriba = origine Equateur (notes de raisin, cacao acide et torréfié).

Mékong = origine Vietnam et certifié Cacao Trace (notes caramel, crémeuse, cacao acide), peu sucré en bouche.

## Bonbons Saint Valentin vanille et pécan\*\*

Quantité : environ 40 bonbons demi sphérique de 12 g – Moule Pavoni® SP1217 diamètre 24 mm.



<b>Ganache vanille</b>	<b>en g</b>	<b>Insert Pécan</b>	<b>en g</b>
Patiscrem PatisFrance	100	Pralicrac Pécan PatisFrance	300g
Vanille Gousse PatisFrance	1	Détendre le Pralicrac à 40°C puis le tabler délicatement à 24°C et étaler à 3 mm d'épaisseur. Après cristallisation, détailler des petits ronds de 6 mm et placer comme un insert dans la ganache vanille.	
Beurre	20		
Trimoline	20		
Sorbitol	10		
Belcolade Beurre de Cacao	25		
Belcolade Blanc Sélection 30%	175		

Chauffer la crème à 60°C avec la vanille et laisser infuser 15 min.

Rectifier le poids de crème et ajouter la trimoline, le sorbitol.

Verser sur le chocolat et beurre de cacao fondu à 32°C et mixer.

Couler à 28°C dans les bonbons moulés.

### Finition

Projeter au pistolet du Belcolade Beurre de Cacao coloré en rouge en basse pression à 32°C, puis projeter du rose sur les moules Pavoni® SP1217, rayer au cure dents. Projeter du beurre de cacao coloré en blanc puis mouler avec du Belcolade Lait Origins Mékong 34.5%.

### Applications du règlement INCO (\*)

Allergènes présents à déclarer : lait et dérivés, soja, fruits à coques (amandes-noix de pécan), gluten (blé).

## Bonbons Saint Valentin passion praliné\*\*

Quantité : environ 60 bonbons demi sphérique de 12 g - Moule Pavoni® SP1217 diamètre 24 mm



<b>Confit passion</b>	<b>en g</b>	<b>Praliné intense noisette</b>	
Startfruit Passion PatisFrance	125	Praliné Tradition Intense 69% PatisFrance	250
Sucre	125	Belcolade Lait Suprême 40%	50
Sirop de Glucose PatisFrance	50	Chauffer le praliné à 40°C et ajouter la couverture lait tempérée. Tempérer la masse à 25°C et couler sur le confit de passion.	
Pectine jaune	5	Laisser cristalliser et obturer.	
Acide tartrique	0,5		
Eau	0,5		

Chauffer la purée de fruit à 40°C et ajouter la pectine mélangée à 40 g de sucre, poursuivre jusqu'à ébullition et ajouter le sucre en plusieurs fois de façon à maintenir l'ébullition. Ajouter de suite, le glucose chaud et cuire à 104°C, ajouter enfin l'acide tartrique. Refroidir puis garnir 1/3 des bonbons moulés.

### Finition

Placer une languette de scotch dans le moule Pavoni®. Projeter au pistolet du Belcolade Beurre de Cacao coloré en rouge foncé. Retirer le scotch, puis projeter du beurre de cacao coloré en blanc à 32°C. Mouler avec du Belcolade Lait Origins Mékong 34.5%.

### Applications du règlement INCO (\*)

Allergènes présents à déclarer : fruits à coques (noisettes-amandes), lait et dérivés, soja, sulfites.

(\*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect de la recette et des matières premières utilisées.

