

CHOCOLAT MEKONG ET ARRIBA

Par : Sébastien Pierron - Quantité : pour 1 cadre 27 X 36 X 1 cm - Référence : Feuille Structure Crocodile PatisFrance 4006426.

BELCOLADE LAIT ORIGINS MÉKONG VIETNAM 34.5%

Chocolat très fluide à la couleur claire, spécial enrobage avec de la lécithine pour faciliter le travail. Origine Vietnam, chocolat certifié Cacao Trace et élaboré à partir de fèves Trinitario.

PROFIL AROMATIQUE :

cacao acide, crémeux, lait et caramel.

FLUIDITÉ : 

TEMPÉRAGE :

Fondre à 45-48°C,
Refroidir à 27-28°C,
Travailler à 30-31°C

Disponible en sac de 15kg.
Date de durabilité minimale de 18 mois

BELCOLADE NOIR ORIGINS ARRIBA 66%

Chocolat noir très fluide, spcial enrobage avec de la lécithine pour faciliter le travail. Origine Équateur, ce chocolat est conçu à partir de fèves Arriba de la région du Guayas.

PROFIL AROMATIQUE :

Note fruitée de raisin, cacao torréfié et cacao acide.

FLUIDITÉ : 

TEMPÉRAGE :

Fondre à 45-50°C,
Refroidir à 27°C,
Travailler à 29.6-30.5°C

Disponible en sac de 15kg.
Date de durabilité minimale de 24 mois

CONSERVATION DES BONBONS

- AW théorique : 0.821
- AW mesurée : 0.85
- Date de durabilité minimale à 12-20°C : **57-63 jours***

*Équilibrage de la ganache réalisée avec le logiciel PRO CHOC 6 de Richard Conseil®. La date de durabilité minimale est valable dans le stricte respect de la recette, des conditions d'hygiène et des conditions de stockage.

PRALINÉ ORANGE ENROBAGE MÉKONG

Ecorce d'orange confite	400
Grand Marnier®	Q.S
Praliné Tradition Amande Noisette 50% PatisFrance	680
Belcolade Beurre de Cacao	85
Belcolade Lait Origins Mékong Vietnam 34.5%	85
Belcolade Lait Origins Mékong Vietnam 34.5% pour l'enrobage	QS

Broyer les écorces d'orange avec le Grand Marnier® jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Etaler en cadre.

Fondre la couverture et le beurre de cacao. Incorporer le praliné puis tabler le tout sur le marbre jusqu'à 25-28°C.

Montage : superposer un cadre sur le cadre d'orange puis couler le praliné, laisser cristalliser. Retourner les cadres puis recouler un cadre de praliné. Laisser cristalliser pendant 12h. Détailler à la guitare 3 x 22.5 cm, puis enrober avec la Mékong Vietnam 34.5%. Juste après l'enrobage, apposer des Feuilles Structure Crocodile PatisFrance pour obtenir cet effet.

Date de durabilité minimale à 12-20°C : 3 mois.

BONBONS GANACHE VIETMAN

Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	600
Belcolade Lait Orgins Vietnam 45%	230
Beurre	75
Patiscrem PatisFrance	370
Trimoline	55
Sorbitol en poudre	75
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	QS

Fondre les couvertures à 37°C. Porter la crème à ébullition, ajouter la trimoline et le sorbitol. Laisser refroidir jusqu'à 35°C.

Mélanger la crème et les couvertures fondues puis ajouter le beurre à température ambiante.

Température de la ganache en fin de mélange : 32°C.

Enrober avec du Belcolade Noir Origins Arriba 66%. Juste après l'enrobage, apposer des feuilles structure crocodile PatisFrance pour obtenir cet effet.

Application du règlement INCO.

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



Puratos
Partenaire pour l'innovation