

La Naranja de Maison Jouvenal



Toofruit® Naranja

N° 1504

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Praliné naranja

Praliné avellana: 448 g	Manteca de cacao: 32 g
Toofruit® Naranja: 17 g	Ralladura de naranja: 20 g
Chocolate con leche: 65 g	Magic temper: 3 g

Derretir la manteca de cacao y el cacao. Mezclar todos los ingredientes.
Enfriar antes de verter en las cáscaras de chocolate.

2. Caramelo semi-líquido naranja

Puré de naranja: 90 g	Azúcar: 135 g
Agua: 25 g	Glucosa: 65 g
Toofruit® Naranja: 25 g	Mantequilla: 30 g
Crema: 190 g	Ralladura de naranja: 15 g

Hidratar Toofruit® Naranja con agua.

Calentar la crema e incorporar la pasta (agua + Toofruit®). Llevar a ebullición y dejar infusionar los gajos de naranja durante 20 minutos, luego colar.

Cocer los azúcares en seco hasta obtener un color marrón.

Desglasar con la crema caliente y luego con el puré caliente.

Cocer hasta 108°C y luego añadir la manteca a temperatura caliente. Verter cuando alcance 26-28°C.

3. Mezcla de Toofruit®

Chocolate blanco: 290 g	Toofruit® Naranja: 40 g
Manteca de cacao: 290 g	Colorante naranja: 8 g

Calentar el chocolate blanco y la manteca de cacao.

Después, añadir Toofruit® Naranja y el colorante.

Pulverizar sobre las cáscaras de chocolate.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984