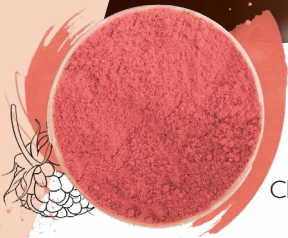


Chocolats Framboise



Toofruit® Framboise

N° 1548

Autres applications :
Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

INGRÉDIENTS

Pâte d'amande 50% : 200 g	Beurre de cacao (B) : 10 g
Beurre de cacao (A) : 10g	Chocolat noir : 15 g
Crème : 40 g	Huile d'amande : QS
Toofruit® Framboise : 10 g	Colorant naturel : QS

- ◇ Faire fondre le beurre de cacao (B), ajouter le colorant souhaité.
- ◇ Pulvériser les moules à demi-sphères.
- ◇ Mouler une fine couche de chocolat noir puis laisser cristalliser.
- ◇ Faire ramollir la pâte d'amande au micro-onde.
- ◇ Chauffer le beurre de cacao (A) et la crème, puis verser sur la pâte d'amande et ajouter le Toofruit® Framboise.
- ◇ Faire tempérer à 25°C et garnir les demi-sphères avec le fourage.
- ◇ Obturer avec le chocolat noir.
- ◇ Après complète cristallisation, démouler.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984