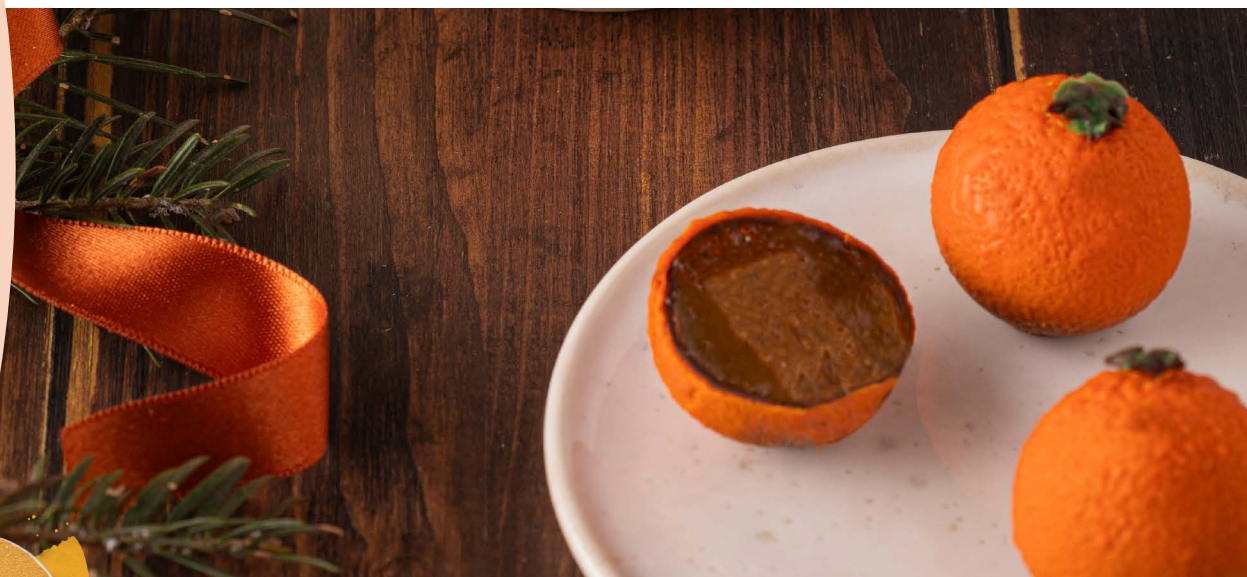


L'Orange de Maison Jouvenal



Toofruit® Orange

N° 1504

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Praliné orange

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Praliné noisette : 448 g | Beurre de cacao : 32 g |
| Toofruit® Orange : 17 g | Zeste d'orange : 20 g |
| Chocolat lait : 65 g | Magic temper : 3 g |

Faire fondre le beurre de cacao et le cacao. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Refroidir avant de couler dans les coques en chocolat.

2. Caramel semi-liquide orange

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Purée d'orange : 90 g | Sucre : 135 g |
| Eau : 25 g | Glucose : 65 g |
| Toofruit® Orange : 25 g | Beurre : 30 g |
| Crème : 190 g | Zestes d'orange : 15 g |

Faire gonfler le Toofruit® Orange avec l'eau.

Chauffer la crème et incorporer la pâte (eau+Toofruit®). Faire bouillir et laisser infuser 20 minutes les zestes puis filtrer.

Cuire à sec les sucres jusqu'à obtenir une couleur brune.

Décuire avec la crème chaude puis avec la purée chaude.

Cuire à 108°C puis ajouter le beurre à chaud. Couler à 26-28°C.

3. Appareil à pistolet Toofruit®

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Chocolat blanc : 290 g | Toofruit® Orange : 40 g |
| Beurre de cacao : 290 g | Colorant orange : 8 g |

Chauffer le chocolat blanc et le beurre de cacao.

Ensuite, ajouter le Toofruit® Orange et le colorant.

Pulvériser sur les coques en chocolat.

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 LEVIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984