

Chocolats Abricot



Toofruit® Abricot

N° 1549

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

INGRÉDIENTS

Amande en poudre : 600 g

Toofruit® Abricot : 100 g

Sucre glace : 300 g

Beurre de cacao : 200 g

Huile d'amande

Colorant naturel

- ◇ Commencer par torréfier les amandes, en les étalant sur une plaque de cuisson, puis en les enfournant 15 minutes à 150°C.
- ◇ Mixer les amandes. Ajouter le sucre glace et le Toofruit® Abricot puis mélanger au mixer jusqu'à obtention d'une pâte (duja). Ajuster si besoin avec de l'huile d'amande.
- ◇ Faire fondre 100 g de beurre de cacao à 45°C/50°C et mélanger avec le duja abricot.
- ◇ Amorcer la cristallisation à 27°C/28°C avant de garnir les bonbons.
- ◇ Pulvériser les moules à chocolats avec 100 g de beurre de cacao coloré de la couleur désirée en réalisant un dégradé.
- ◇ Mouler une fine couche de chocolat noir puis laisser cristalliser.
- ◇ Garnir avec la duja abricot, obturer après cristallisation du praliné.
- ◇ 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