

LES PETITS ARDECHOIS



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

Recette pour 150 bonbons moulés «Chataigne»

INTÉRIEUR CRÈME DE MARRON

- 500 g de crème de marron
- 30 g de rhum DISGROUP
- 60 g de glucose DISGROUP
- 40 g de beurre de cacao IRCA

Fondre le beurre de cacao et ajouter le glucose. Mélanger la crème de marron avec le rhum. Puis ajouter le mélange glucose/beurre de cacao.

FLOCAGE DES MOULES

- 300 g de couverture Signature 64% DISGROUP
- 150 g de beurre de cacao IRCA

Tempérer la couverture avec le beurre de cacao. Il faut que le mélange soit entre 30 et 34C° pour pulvériser dans les moules.

CHEMISAGE DES MOULES

- 300 g de couverture Signature lait 35% DISGROUP
- 2 kg de couverture Signature 64% DISGROUP

Mettre au point la couverture lait. Chemiser au cornet chaque étoile des bonbons. Mettre au point la couverture 64% et chemiser les plaques de bonbons.

MONTAGE

Après cristallisation de la couverture, garnir l'intérieur de crème de marron au $\frac{3}{4}$ du moule. Obturer chaque moule avec la couverture. Laisser cristalliser une nuit avant de démouler.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 734



Réf. 8128



Réf. 4532



Réf. 8595



Réf. 8597