

TABLETTES MINUETTO



Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 5 à 6 tablettes par recette selon épaisseur de moulage de la couverture.

COMPOSITION :

- Équateur 70%
Ganache Caramel
- Saint Domingue 75%
Gel Framboise
- Saint Domingue Lait 38%
Ganache Passion
- Madagascar
Ganache Nocciolatto Bianco
- Grand Cru Saint Domingue
Praliné amande noisette granité



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

TABLETTES MINUETTO

INGRÉDIENTS

ÉQUATEUR 70%

Ganache Caramel

- 300 g de sucre
- 50 g d'eau
- 300 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 50 g de beurre doux
- 340 g de couverture Sinfonia blanc



SAINT DOMINGUE 75%

Gel Framboise

- 200 g de purée de framboise DISGROUP
- 150 g de sucre
- 3 g de pectine NH
- 10 g de Joypaste Framboise



SAINT DOMINGUE LAIT 38%

Ganache Passion

- 360 g de couverture Minuetto Saint Domingue 38%
- 140 g de purée de passion DISGROUP
- 100 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 5 g de sorbitol
- 5 g de Joypaste Passion



MADAGASCAR

Ganache Nocciolato Bianco

- 330 g de Nocciolato Bianco
- 200 g de Crème UHT 35% DISGROUP
- 5 g de sorbitol
- 10 g de Prali Décors Grains DISGROUP par Tablette



GRAND CRU SAINT DOMINGUE

Praliné amande noisette granité

- 610 g de Couverture Minuetto Saint Domingue 75%
- 400 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 100 g de praliné amande noisette granité IRCA



MONTAGE

Mouler les tablettes avec les différentes couvertures Minuetto, les garnir avec les garnitures associées puis obturer les tablettes.