



BONBONS CHOCOLAT



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com



GUIMAUVES CITRON / ORANGE

- 64 g gélatine
- 700 g de sucre semoule
- 150 g de glucose
- 300 g d'eau
- 260 g Blanc d'œuf
- 50 g de sucre
- 100 g pâte de citron / pâte d'orange confite

Faire fondre la gélatine préalablement, faire le sirop (sucre, glucose, eau) le cuire à 132°C puis le verser sur les blancs bien montés, verser la gélatine fondu, laisser bien monter au batteur, puis incorporer la pâte de citron confit ou la pâte d'orange confite, bien mélanger puis couler en cadre. Enrober en lait ou en noir.

PÂTE D'AMANDE CITRON / ORANGE CONFIT

- 1,5 kg pâte d'amande 70%
- 500 g pâte d'amande 50%
- 400 g pâte de citron / pâte d'orange confite

Mettre au batteur pâte de citron ou pâte d'orange confite, incorporer les deux pâtes d'amande (Température ambiante) au fur et à mesure, quand le mélange est bien Homogène l'étaler en cadre, laisser sécher puis détailler. Enrober en lait ou en noir.

PRALINÉ CITRON / ORANGE CONFIT

- 200 g de beurre pommade
- 1 kg de praliné noisette
- 200 g pâte de citron / pâte d'orange confite
- 450 g de couverture lait 33 %

Incorporez le beurre au praliné, ajouter la pâte de citron / pâte d'orange confite, verser la Couverture lait tempérée bien mélanger, couler rapidement. Détailler et enrober en lait ou en noir.

GANACHE CITRON / ORANGE CONFIT

- 1 l de crème liquide
- 200 g pâte de citron / pâte d'orange confite
- 600 g de couverture lait à 66% ou couverture noire à 64%

Faire bouillir la crème, ajouter la pâte de citron / pâte d'orange confite, passer au chinois sur le chocolat. Monter la ganache, la couler, détailler puis enrober en noir ou en lait.



PÂTE DE CITRON 4/4 = 1 KG
CARTON DE 12
REF: 1436



PÂTE D'ORANGE 4/4 = 1 KG
CARTON DE 12
REF: 1435