

PROVA
Gourmet

FUSION

BEURRES DE CACAO
AUX EXTRAITS CONCENTRÉS



CAFÉ
DU BRÉSIL
NOTES TOASTÉES,
CORSÉES & FRUITS SECS

VANILLE
DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE
NOTES BOISÉES & ÉPICÉES

RHUM*
NOTES GOURMANDES
& FRUITS SECS

L'ALLIANCE PARFAITE, ISSUE DE NOTRE EXPERTISE, POUR AROMATISER EN UN SEUL GESTE.

SOLUTION PRÊTE À L'EMPLOI, SANS TEMPS D'INFUSION PRÉALABLE :
GAIN DE TEMPS & FACILITÉ D'UTILISATION

INTENSITÉ ET STABILITÉ DU PROFIL AROMATIQUE, RÉGULARITÉ DE VOS RECETTES

RECETTE CLEAN LABEL AVEC SEULEMENT 2 INGRÉDIENTS :
BEURRE DE CACAO & EXTRAIT CONCENTRÉ

IDÉALE POUR UNE LARGE PALETTE D'APPLICATIONS :
GLAÇAGES, FOURRAGES, COUVERTURES, FLOCAGES, GLACES ETC.

DOSAGE RECOMMANDÉ : CHOCOLAT : 3%,
AUTRES APPLICATIONS : ADAPTER LE % SELON L'INTENSITÉ DÉSIRÉE

CONSEILS D'UTILISATION

Faire fondre comme un beurre
de cacao classique et ajouter
à vos préparations.

DLUO
24 mois

RÉFÉRENCES
■ Rhum 450g
Vanille 450g
Café 450g

BDCRHUM450
BDCVAN450
BDCCAF450

* Alcool < 0,01%



PRODUIT
EN FRANCE

RETROUVEZ NOS RECETTES ET CONSEILS SUR NOTRE SITE WWW.PROVAGOURMET.COM



CAKE MARBRÉ VANILLE CACAO

Glaçage Fusion Rhum

1 cake de 10 portions



BONBONS DE CHOCOLAT

Ganache Fusion Vanille
de Papouasie-Nouvelle-Guinée

60 bonbons



TRUFFES CHOCOLAT

Ganache Fusion
Café du Brésil

10 truffes

3 recettes par Tristan Rousselot

INGRÉDIENTS

APPAREIL À CAKE VANILLE

27 g beurre doux
122 g sucre semoule
41 g œufs entiers
1 g sel
82 g crème liquide 35% M.G.
95 g farine T55
2 g poudre à lever
27 g beurre liquide clarifié
2 g Poudre de vanille Bourbon
Madagascar Prova Gourmet

APPAREIL À CAKE CACAO

26 g beurre doux
118 g sucre semoule
39 g œufs entiers
16 g poudre de cacao
1 g sel
79 g crème liquide 35% M.G.
92 g farine T55
2 g poudre à lever
26 g beurre liquide clarifié

ENROBAGE CHOCOLAT LAIT - RHUM

331 g couverture chocolat lait 38%
36 g huile de pépins de raisin
33 g Fusion Rhum Prova Gourmet

PRÉPARATION

APPAREIL À CAKE VANILLE

Tamiser la farine et la poudre à lever. Mixer le beurre coupé en cubes, le sucre semoule, la poudre de vanille et le sel. Incorporer les œufs puis la farine, la crème et enfin le beurre clarifié. Lisser et mettre en poche.

APPAREIL À CAKE CACAO

Tamiser la farine et la poudre à lever. Mélanger le beurre coupé en cubes, le sucre semoule, le cacao poudre et le sel. Incorporer les œufs puis la farine, la crème et enfin le beurre clarifié. Lisser et mettre en poche. Dans un moule à cake beurré et fariné, pocher en alternance les appareils vanille et cacao puis rayer avec une pointe de couteau pour faire le marbrage. Verser 800 g d'appareil à cake par moule. Cuire à 155°C pendant 50 min. Sortir du four et démouler rapidement puis filmer et congeler.

ENROBAGE CHOCOLAT LAIT - RHUM

Faire fondre la couverture chocolat lait et Fusion Rhum puis mixer en ajoutant l'huile de pépin de raisin. Tremper le cake marbré congelé dans l'enrobage et laisser le cake revenir à température.

INGRÉDIENTS

GANACHE VANILLE

161 g crème liquide 35% M.G.
32 g sucre inverti (trimoline)
1 g sel
123 g couverture chocolat noir 72%
21 g couverture chocolat lait 38%
35 g beurre doux
27 g Fusion Vanille Prova Gourmet

MOULAGE BONBON CHOCOLAT

200 g couverture chocolat noir 72%

PRÉPARATION

GANACHE VANILLE

Faire bouillir la crème, le sucre inverti et le sel, verser en 3 fois sur les couvertures lait et noir en réalisant une belle émulsion. Ajouter ensuite Fusion Vanille et le beurre doux puis mixer au mixeur plongeant sans incorporer d'air. Mettre en poche et refroidir à 30 °C.

MOULAGE BONBON CHOCOLAT

Faire fondre la couverture chocolat noir et réaliser la courbe de température pour mettre au point le chocolat. Mouler les coques de chocolat 1 fois dans les moules en polycarbonate et laisser cristalliser. Pocher la ganache vanille (6 g / moule) puis laisser cristalliser. Obtenir.

INGRÉDIENTS

GANACHE CAFÉ

45 g crème liquide 35% M.G.
9 g sucre inverti (trimoline)
1 g sel
34 g couverture chocolat noir 72%
6 g couverture chocolat lait 38%
10 g beurre doux
7 g Fusion Café Prova Gourmet

ENROBAGE DES TRUFFES

20 g couverture chocolat noir 72%
10 g poudre de cacao

PRÉPARATION

GANACHE CAFÉ

Faire bouillir la crème, le sucre inverti et le sel, verser en 3 fois sur les couvertures lait et noir en réalisant une belle émulsion. Ajouter ensuite Fusion Café et le beurre puis mixer au mixeur plongeant sans incorporer d'air. Pocher dans des moules sphère et laisser figer au congélateur une nuit. Démouler les truffes.

ENROBAGE DES TRUFFES

Faire fondre la couverture chocolat noir et mettre au point. Tremper les sphères de ganache café dans la couverture chocolat noir au point et enlever l'excédent à la main. Les faire rouler dans le cacao en poudre et tamiser pour enlever l'excédent de poudre.

