



veliche

GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

Merveilles d'Hiver

COLLECTION DE RECETTES





Sommaire

Recettes

DU CHEF

Peter Remmelzwaal

Pâtisserie Clochettey de Noël 4

Bonbon Feu d'Artifice 10

Livre de Saint Nicola 14

DU CHEF

David Redon

Couronne de Noël 20

Snow Ball 26

Index des Produits 32





Merveilles d'Hiver

COLLECTION DE RECETTES

La saison des fêtes est une période excitante pour les chefs et les artisans. Les clients sont à la recherche de délicieuses friandises pour rendre leurs fêtes encore plus spéciales. En tant que propriétaire d'entreprise, il s'agit de réinventer les classiques et de proposer des idées fraîches et nouvelles. C'est là que Veliche intervient ! Nous vous apportons de nouvelles inspirations chaque saison et le chocolat de la plus haute qualité pour vos créations. Dans ce livret, vous trouverez cinq recettes délicieuses pour stimuler votre créativité.

Pâtisserie Clochette de Noël

DU CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour 12-16 pâtisseries.

Moule: moule sphérique de 7cm

Moule: moule sphérique en silicone de 6cm

Beurre de cacao doré

Cette recette se compose de 6 composants:

01

Éponge au chocolat
(crumble)

02

Mousse au chocolat 72%

03

Crémeux praliné
noisette

04

Crème caramel

05

Morceaux de brownie

06

Assemblage



01 Éponge au chocolat (crumble)

MÉTHODE

- 01 Utilisez **des restes** d'éponge au chocolat (congelés) ou des morceaux de brownie, et mixez jusqu'à obtenir de fines miettes.
- 02 **Mélangez** les miettes d'éponge avec du Frangelico (noisette) ou de la liqueur de chocolat pour la douceur et la saveur.



02 Mousse au chocolat 72%

INGRÉDIENTS

- 95 gr Crème (1)
- 180 gr **Chocolat noir Sensation 72%, Veliche**
- 100 gr Sucre
- 50 gr Jaune d'oeuf
- 30 gr Eau
- 300 gr Crème (2)

MÉTHODE

- 01 **Fouettez** la crème (2) jusqu'à obtenir des pics mous, puis placez-la au réfrigérateur.
- 02 **Chauffez** le sucre avec de l'eau jusqu'à 120°C.
- 03 **Fouettez** le jaune d'oeuf jusqu'à obtenir des pics mous et ajoutez le sirop de sucre. Fouettez comme une mousse (Pâte à bombe)
- 04 **Chauffez** la crème (1) jusqu'à ébullition, versez sur le chocolat noir et mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse (40°C).
- 05 **Ajoutez** la Pâte à bombe à travers le mélange avec une spatule.
- 06 **Mélangez** la crème fouettée à travers la mousse au chocolat.
- 07 Utilisez la mousse **directement**.

03 Crèmeux praliné noisette

INGRÉDIENTS

250 gr	Crème	90 gr	Jaune d'oeuf
100 gr	Praliné au noisettes 65%, Veliche	35 gr	Sucre
		3 gr	Poudre de gélatine
50 gr	Chocolat au lait Intense 35%, Veliche	15 gr	Eau

MÉTHODE

- 01 Mélangez** la poudre de gélatine dans l'eau froide.
- 02 Portez** la crème à ébullition.
- 03 Mélangez** le jaune d'oeuf avec le sucre.
- 04 Ajoutez** la crème au mélange de jaune d'oeuf, mélangez bien et chauffez jusqu'à 84°C.
- 05 Retirez** la casserole du feu, ajoutez la gélatine, le chocolat au lait et le praliné noisette au mélange.
- 06 Mélangez** brièvement avec un mixeur à main et divisez 20 grammes dans un moule sphérique de 6 cm.

04 Crème caramel

INGRÉDIENTS

125 gr	Sucre
750 gr	Crème
5 gr	Poudre de gélatine
25 gr	Eau
250 gr	Chocolat caramel Euphoria 31%, Veliche
2 gr	Gousse de vanille

MÉTHODE

- 01 Mélangez** l'eau froide et la poudre de gélatine ensemble (masse de gélatine).
- 02 Grattez** la gousse de vanille et faites bouillir la moitié de la crème
- 03 Caramélisez** le sucre jusqu'à obtenir une belle couleur brune et mélangez avec la crème chaude.
- 04 Ajoutez** la masse de gélatine et le chocolat caramel à la crème. Mélangez brièvement.
- 05 Ajoutez** la deuxième moitié de la crème.
- 06 Utilisez** un mixeur à main pour mélanger tous les ingrédients ensemble.
- 07** Laissez la crème **refroidir au réfrigérateur** pendant 12 heures.
- 08 Fouettez** avec une machine de cuisine et un fouet.





05 Morceaux de brownie

INGRÉDIENTS

41 gr	Chocolat noir	1,5 gr	Sel
	Sensation 72%, Veliche	55 gr	Farine
105 gr	Beurre	19 gr	Poudre de cacao haute teneur en matières grasses, Veliche
85 gr	Oeuf		
75 gr	Sucre brun	38 gr	Noix de pécan

MÉTHODE

- 01 Mélangez** le sucre brun, le sel et l'oeuf ensemble dans un bol de cuisine (machine de cuisine avec palette, vitesse basse).
- 02 Faites fondre** le beurre et versez sur les gouttes de chocolat jusqu'à obtenir une ganache lisse.
- 03 Ajoutez** la ganache au chocolat à la masse d'oeuf et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 04 Mélangez** la farine et la poudre de cacao et ajoutez au mélange.
- 05 Battez** avec la machine pendant 1 minute et mélangez avec des morceaux de pécan.
- 06 Divisez** la pâte dans un moule à pâtisserie.
- 07 Faites cuire** à 175°C, environ 20 min. (dépend de l'épaisseur du brownie)
- 08** Une fois cuit et refroidi, **coupez** en petits cubes.



06 Assemblage

MÉTHODE

- 01 Commencez par réaliser **la sphère en chocolat** de 7cm avec du chocolat noir 58%. Vous avez besoin de deux sphères pour une clochette. (ASTUCE : Vous pouvez également utiliser du chocolat au lait 35% si vous préférez)
- 02 **Coupez** la clochette avec un couteau et utilisez une douille (13mm) pour faire les trous ronds (voir photos)
- 03 **Placez** les demi-sphères sur un plateau, utilisez du beurre de cacao doré tempéré (28c) pour aérographier les sphères en or. Saupoudrez un peu de poudre d'or avant que le beurre de cacao ne cristallise pour un résultat brillant.
- 04 Commencez par l'éponge au chocolat émiettée. **Mélangez** avec un peu de liqueur jusqu'à obtenir une consistance douce et mettez environ deux grandes cuillères dans la première sphère (partie inférieure).
- 05 **Réalisez** le crémeux praliné noisette, divisez-le dans un moule de 6cm et placez-le au congélateur (voir recette).
- 06 **Réalisez** la mousse au chocolat noir. Remplissez la première sphère et pipez la mousse au chocolat noir sur l'éponge émiettée. Mettez le crémeux praliné noisette à l'intérieur de la mousse au chocolat et remplissez de mousse jusqu'au bord. Laissez refroidir jusqu'à ce que la mousse soit prise.
- 07 **Fouettez** la crème caramel (machine de cuisine et fouet) jusqu'à ce qu'elle soit moyennement douce et utilisez une douille ronde (6mm) pour pipez la crème sur la mousse au chocolat. (voir photo)
- 08 **Décorez** la pâtisserie avec des morceaux de brownie, des noisettes caramélisées et du caramel doux.
- 09 **Terminez** la pâtisserie en plaçant la deuxième moitié de la sphère sur le dessus !

Bonbon

Feu d'Artifice

DU CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour 42 bonbons de 12 grammes

Moule : CW1847 (besoin de 2 moules pour double bonbon)

Cette recette se compose de 5 composants:

01

Beurre de cacao doré
(feu d'artifice/
éclaboussure)

02

Chocolat noir
Temptation 64%,
Veliche

03

Gel de baies rouges

04

Ganache au
champagne

05

Assemblage



01 Beurre de cacao doré (feu d'artifice / éclaboussure)

MÉTHODE

- 01 **Tempérer** le beurre de cacao doré jusqu'à ce qu'il atteigne 28°C.
- 02 Utilisez **une brosse aplatie** (voir photo) pour créer un effet de feu d'artifice à l'intérieur du moule.
- 03 Laissez **crystalliser** le beurre de cacao.



02 Chocolat noir Temptation 64%, Veliche

MÉTHODE

- 01 **Suivez** la courbe de température du chocolat noir (voir emballage) pour tempérer le chocolat noir 64%.
- 02 **Remplissez le moule** avec du chocolat noir et retournez-le pour créer une fine coquille de chocolat.
- 03 Laissez **crystalliser** le chocolat.



03 Gel de baies rouges

INGRÉDIENTS

160 gr	Purée de groseille
70 gr	Purée de framboise
145 gr	Sucre (1)
5 gr	Pectine jaune
15 gr	Sucre (2)
85 gr	Glucose
5 gr	D'acide citrique

MÉTHODE

- 01** **Chauffez** les jus à 40°C.
- 02** **Mélangez** le sucre (2) avec la pectine et ajoutez à la purée.
- 03** **Portez à ébullition** en remuant constamment et ajoutez le sucre (1).
- 04** Lorsque vous avez bouilli deux fois, **ajoutez** le glucose et portez à 105°C.
- 05** **Retirez** la casserole du feu, ajoutez l'acide citrique, remuez et versez sur un silpat.
- 06** **Laissez** refroidir. Une fois refroidi, **mixez** pour obtenir un gel lisse avec un mixeur à main.

04 Ganache au champagne

INGRÉDIENTS

20 gr	Jus de citron
60 gr	Marc de champagne
200 gr	Crème
80 gr	Glucose
60 gr	Beurre de cacao, Veliche
70 gr	Beurre
520 gr	Chocolat blanc Obsession 30%, Veliche

MÉTHODE

- 01** **Chauffez** la crème, le glucose, le beurre de cacao et le beurre jusqu'à 65°C.
- 02** Après avoir chauffé, **ajoutez** le Champagne, le jus de citron et le chocolat blanc.
- 03** **Mixez** la ganache avec un mixeur à main jusqu'à obtenir une émulsion lisse.
- 04** Utilisez la ganache à environ 28°C et **pipez** dans les coquilles de chocolat.



05 Assemblage

MÉTHODE

- 01 Après avoir moulé le bonbon avec du chocolat noir (étape deux), remplissez un moule avec 2-3 grammes de **gel de groseille**.
- 02 Une fois le gel pris, remplissez de **ganache au champagne** jusqu'au bord.
- 03 Remplissez également **l'autre moule** de ganache au champagne jusqu'au bord et laissez la ganache cristalliser pendant au moins 12 heures avant de fermer les moules ensemble.



Livre de *Saint Nicola*

DU CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour 3 gâteaux

Taille du gâteau 18x12 cm

Cette recette se compose de 6 composants:

01

Speculoos Miserable

02

Crème au beurre au
chocolat au lait

03

Caramel moelleux

04

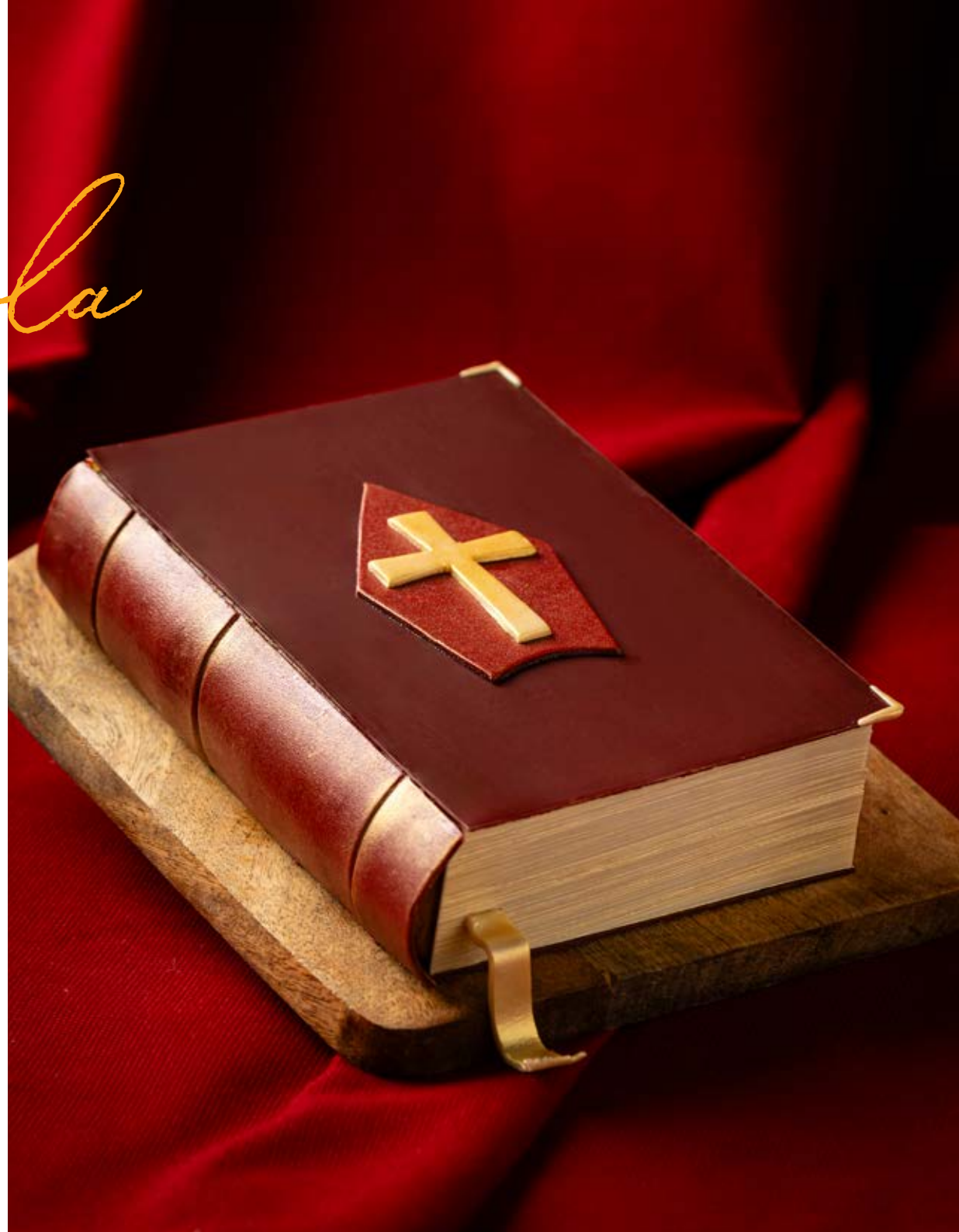
Praliné aux amandes

05

**Décoration en
chocolat Veliche**

06

Assemblage



01 Speculoos Miserable

INGRÉDIENTS

295 gr	Sucre (1)	30 gr	Poudre de cacao haute teneur en matières grasses, Veliche
295 gr	Blanc d'oeuf		
295 gr	Poudre d'amande		
50 gr	Sucre (2)	45 gr	Farine
		10 gr	Épices à speculoos

MÉTHODE

- 01 Mélangez** tous les ingrédients secs ensemble (sucre (2), poudre d'amande, cacao en poudre, farine et épices à speculoos)
- 02 Montez** les blancs d'oeufs avec le sucre (1) jusqu'à obtenir une meringue.
- 03 Utilisez** une spatule pour mélanger les ingrédients secs avec la meringue.
- 04 Répartissez** l'éponge miserable sur un silpat (épaisseur 8mm).
- 05 Faites cuire** le miserable, 190°C environ 8-10 min jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré.

02 Caramel moelleux

INGRÉDIENTS

260 gr	Lait entier	130 gr	Chocolat au lait Intense 35%, Veliche
210 gr	Sucre		
225 gr	Jaune d'oeuf	525 gr	Beurre
30 gr	Poudre de cacao haute teneur en matières grasses, Veliche		

MÉTHODE

- 01 Chauffez** le lait entier avec la moitié du sucre.
- 02 Mélangez** l'autre moitié du sucre avec la poudre de cacao et le jaune d'oeuf jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 03 Portez** le lait à ébullition et versez dans la masse de jaune d'oeuf. Mélangez bien et reversez dans la casserole.
- 04 Chauffez** la composition (en remuant constamment) jusqu'à ce qu'elle atteigne 84°C.
- 05 Retirez** la casserole du feu et ajoutez les pépites de chocolat au lait.
- 06 Versez** la composition dans un bol, couvrez avec du plastique et laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.
- 07 Montez** le beurre, avec un batteur de cuisine et une palette, jusqu'à obtenir un beurre lisse et aéré.
- 08 Ajoutez** en trois fois la composition de chocolat au lait au beurre, et chauffez avec un pistolet thermique ou un feu pour garder la crème au beurre lisse et douce.



03 Caramel moelleux

INGRÉDIENTS

60 gr	Eau
180 gr	Sucre
300 gr	Crème
80 gr	Beurre
325 gr	Chocolat caramel Euphoria 31%, Veliche
2 gr	Sel

MÉTHODE

- 01** **Faites bouillir** le sucre et l'eau jusqu'à caramélisation.
- 02** **Chauffez la crème** avec le sel jusqu'à ébullition.
- 03** Utilisez la crème chaude et **ajoutez-la** au caramel quand il est prêt.
- 04** **Remuez** et faites bouillir à nouveau pendant 1 min.
- 05** **Ajoutez** le caramel et mélangez avec le chocolat au caramel.
- 06** **Ajoutez** le beurre mou et remuez (mixeur à main) le caramel jusqu'à ce qu'il soit lisse.
- 07** **Laissez** reposer une nuit à température ambiante avant utilisation.

04 Praliné aux amandes

INGRÉDIENTS

250 gr	Amandes grillées
200 gr	Sucre
60 gr	Eau
1 gr	Sel de mer

MÉTHODE

- 01 Faites **bouillir** le sucre, l'eau et le sel.
- 02 **Ajoutez** les amandes et caramélisez le sucre avec les noix.
- 03 Après la caramélisation, **placez** les noix sur un tapis en silicone et laissez-les refroidir complètement.
- 04 **Transformez** les noix en praliné lisse dans un mixeur.

05 Décoration en chocolat Veliche

Couverture/dos: 2 pièces, chocolat noir/rouge, 19x13 cm.

Pages: 2 pièces, chocolat blanc, 5x13cm + 1 pièce 5x19 cm.

Dos du livre : chocolat flexible rouge foncé. 5,5x19 cm.

Logo Saint Nicolas: chocolat flexible rouge 5x7,5 cm.



06 Assemblage

MÉTHODE

- 01 **Découpez** l'éponge misérable en morceaux de 18x12cm. Vous avez besoin de 4 morceaux par gâteau.
- 02 **Commencez** par la première couche (éponge), et pochez la crème au beurre au chocolat au lait dessus. (épaisseur 5mm).
- 03 **Placez** la deuxième couche de misérable dessus et répartissez une fine couche de caramel moelleux sur l'éponge.
- 04 **Placez** une autre (3) couche d'éponge misérable dessus.
- 05 **Faites des lignes** de crème au beurre au chocolat au lait à l'aide d'une poche à douille et laissez un peu d'espace entre elles.
- 06 **Pochez** le praliné aux amandes dans les lignes vides et fermez le gâteau avec la dernière couche (4) d'éponge misérable.
- 07 **Lissez** les côtés et masquez le gâteau avec la crème au beurre. Placez au congélateur et lorsque le gâteau est congelé, masquez (masquez) le dos du livre avec la crème au beurre.
- 08 **Placez** le gâteau dans un réfrigérateur.
- 09 Lorsque le gâteau est décongelé, **collez** le gâteau avec la crème au beurre sur la couverture arrière.
- 10 **Collez** le chocolat flexible sur le dos du livre, ajoutez la page de chocolat (côtés) et terminez avec la couverture supérieure.
- 11 **Décorez** le gâteau comme vu sur la photo.



Couronne de Noël

DU CHEF DAVID REDON

Recette pour 40 desserts

Cette recette se compose de 8 composants:

01

Pâte sablée aux
châtaignes

02

Crumble au cacao

03

Ganache montée
Okapi

04

Pâte à baba

05

Sirop de
mandarine

06

Sauce au rhum
et cacao

07

Opaline

08

Assemblage



01 Pâte sablée aux châtaignes

INGRÉDIENTS

300 gr	Farine T55
80 gr	Farine de châtaigne
15 gr	Poudre de cacao haute teneur en matières grasses, Veliche
170 gr	Pâte de châtaigne
60 gr	Poudre d'amande
110 gr	Sucre glace
2 gr	Sel de mer
280 gr	Beurre
120 gr	Oeufs entiers

MÉTHODE

- 01 Mélangez** tout sauf les œufs jusqu'à obtenir une texture sablée.
- 02 Ajoutez** les œufs entiers et continuez à mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 03 Étalez** à 2,5 mm, découpez des disques de 9,5 cm Ø et disposez dans des cercles à tarte Silikomart Bloom de 8 cm Ø.
- 04 Cuire** au four à convection à 165°C pendant 10 min, ouvrir le registre.
- 05 Découpez** l'excédent en suivant le bord du cercle et découpez le fond au centre avec un emporte-pièce de 5 cm Ø pour suivre la forme du cercle.



02 Crumble au cacao

INGRÉDIENTS

75 gr	Beurre
75 gr	Sucre
1 gr	Sel de mer
100 gr	Poudre d'amande
75 gr	Farine de châtaigne
25 gr	Poudre de cacao haute teneur en matières grasses, Veliche
20 gr	Crunchies croustillants, Veliche

MÉTHODE

- 01 Mélangez** tout jusqu'à obtenir une texture sablée.
- 02 Saupoudrez** sur des plaques de cuisson.
- 03 Faites cuire** à 170°C pendant 12 min.
- 04 Réservez.**

03 Ganache montée Okapi

INGRÉDIENTS

400 gr	Crème UHT 35%
30 gr	Masse de gélatine (1/5)
140 gr	Chocolat noir Signature Origin Okapi 65%, Veliche
150 gr	Pâte de châtaigne
2 gr	Graines de vanille
400 gr	Crème liquide UHT 35%

MÉTHODE

- 01 Chauffez** la crème à 80°C.
- 02 Ajoutez** la gélatine et versez sur le chocolat avec la pâte de châtaigne, puis mélangez bien.
- 03 Ajoutez** la crème liquide froide et mélangez pour réaliser une bonne émulsion.
- 04 Laissez** prendre une nuit au réfrigérateur. Fouettez avant utilisation.

04 Pâte à baba

INGRÉDIENTS

300 gr	Farine T55
15 gr	Levure fraîche
6 gr	Sel de mer
100 gr	Beurre
20 gr	Miel
190 gr	Oeufs entiers
50 gr	Lait entier



05 Sirop de mandarine

INGRÉDIENTS

500 gr	Purée de mandarine
200 gr	Eau
340 gr	Sucre
1 gr	Graines de vanille

MÉTHODE

- 01 Mélangez** tout avec la palette, sauf le beurre pendant environ 4 minutes,
- 02 Ajoutez** le beurre mou et mélangez à nouveau 4 minutes (ne dépassez pas 24°C).
- 03 Laissez lever** 20 minutes, donnez un tour et réservez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit bien froid.

- 04 Étalez** à 5 mm et placez au congélateur.
- 05** Puis **découpez** des disques de 4 cm de diamètre (± 8 gr) et placez dans le moule en silicone Silikomart SF044.
- 06** Puis **laissez** lever à 28°C pendant environ 45 min. Cuire à 160°C pendant 15 minutes. Démoulez et réservez au sec.

MÉTHODE

- 01 Portez** tout à ébullition.
- 02 Arrêtez** la cuisson, placez le baba à l'intérieur et couvrez de film alimentaire.
- 03 Laissez tremper** doucement pour atteindre le centre en tournant de temps en temps.
- 04** Lorsqu'il est bien imbibé, **égouttez** l'excédent et réservez au réfrigérateur.



06 Sauce au rhum et cacao

INGRÉDIENTS

- 200 gr** Crème UHT 18%
- 35 gr** **Poudre de cacao haute teneur en matières grasses, Veliche**
- 200 gr** Crème de châtaigne
- 40 gr** Rhum ambré
- 500 gr** Crème UHT 18%

MÉTHODE

- 01** **Chauffez** la crème avec la poudre de cacao.
- 02** **Versez** sur la crème de châtaigne.
- 03** **Ajoutez** le rhum à la crème chaude pour évaporer l'alcool.
- 04** Puis **ajoutez** la crème froide.
- 05** **Mélangez** et conservez au réfrigérateur.

07 Opaline

INGRÉDIENTS

- 360 gr** Fondant pâtissier blanc
- 160 gr** Sirop de glucose
- 160 gr** **Chocolat noir Sensation 72%, Veliche**
- 80 gr** **Crunchies croustillants, Veliche**

MÉTHODE

- 01** **Cuisez** le fondant et le glucose à 155°C.
- 02** **Refroidissez** en dessous de 130°C et ajoutez le chocolat.
- 03** Mélangez bien, **retirez** sur Silpat et laissez refroidir complètement.
- 04** **Broyez** avec les Crunchies croustillants pour obtenir une fine poudre.
- 05** Saupoudrez sur un silpat à l'aide d'un tamis sur le pochoir **ovale Leman 95166**.
- 06** **Retirez-le** et faites cuire pendant 3-4 minutes à 160°C.

08 Assemblage

MÉTHODE

- 01 Au centre de l'assiette à dessert, **placez** un cercle de pâte sablée aux châtaignes.
- 02 **Disposez** un peu de crumble au fond.
- 03 **Fouettez** la ganache Okapi et pochez jusqu'à la moitié.
- 04 **Placez** le baba imbibé.
- 05 **Placez** un autre cercle de pâte sablée de l'autre côté pour ajuster avec celui de la base et remplissez de ganache montée jusqu'au sommet et pochez un peu en dôme.
- 06 **Décorez** le côté et le dessus avec de l'opaline, **2 étoiles d'or Leman Decorations ref. 15870 et 1 petite pâte à sucre ref. 13532**. Pochez la sauce au rhum et cacao tout autour.



Snow Ball

DU CHEF DAVID REDON

Recette pour 100 pralines

Cette recette se compose de 4 composants:

01

Spray de cacao

03

Ganache de vin chaud

02

Coquilles de
chocolat blanc

04

Assemblage



01 Spray de cacao

INGRÉDIENTS

300 gr Beurre de cacao, Veliche

10 gr Colorant blanc E170

MÉTHODE

01 **Faites fondre** le beurre de cacao et mélangez-le avec le colorant.

02 **Utilisez** à 29-32°C et vaporisez une couche homogène dans le moule CW 1158.

02 Coquilles de chocolat blanc

INGRÉDIENTS

Q.N. Chocolat blanc Obsession 30%, Veliche

MÉTHODE

01 **Tempérez** le chocolat en suivant la courbe de tempérage de 40-45/ 25-27 / 29-30°C.

02 **Moulez** 2 couches minces dans le moule CW 1158.

03 Laissez **cristalliser**.



03 Ganache de vin chaud

INGRÉDIENTS

136 gr	Jus de raisin 100% 20°B	112 gr	Maltodextrine
3 p	Bâtons de cannelle	0.3 gr	Acide citrique
6 p	Anis étoilé	104 gr	Beurre
5 p	Clous de girofle	0.7 gr	Zestes d'orange
6 gr	Zestes de citron	328 gr	Chocolat blanc Obsession 30%, Veliche
10 gr	Zestes d'orange	48 gr	Chocolat au lait Intense 35%, Veliche
16 gr	Jus d'orange 100%	40 gr	Beurre de cacao, Veliche
16 gr	Cassonade brune		

MÉTHODE

- 01** **Chauffez** le jus de raisin à 80-85°C.
- 02** **Infusez** les épices et les zestes pendant 20 minutes couverts de film alimentaire.
- 03** Une fois infusé, **tamisez** et complétez la perte avec du jus.
- 04** **Ajoutez** le jus d'orange, la cassonade brune, la maltodextrine et l'acide citrique mélangés ensemble, le beurre et les zestes d'orange.
- 05** Puis **chauffez** à 70-75°C.
- 06** **Versez** sur les chocolats et le beurre de cacao.
- 07** **Mélangez** pour émulsionner correctement la ganache.
- 08** **Refroidissez** à moins de 30°C et remplissez les moules.





04 Assemblage

MÉTHODE

- 01 **Remplissez les moules** avec la ganache de vin chaud jusqu'au sommet et raclez l'excédent pour obtenir une surface lisse et plate et laissez prendre.
- 02 **Réservez** une partie de la ganache pour l'assemblage.
- 03 **Assemblez** 2 moules ensemble pour créer une sphère en déposant un petit point de ganache liquide (+/- 30-33°C) d'un côté, collez ensemble et maintenez avec des clips.
- 04 **Laissez cristalliser** à 16-18°C pendant 12h minimum.
- 05 **Démoulez.**

Durée de conservation moyenne: 60 jours
AW = 0.80

Index des Produits

PRODUITS VELICHE UTILISÉS

Chocolat noir Sensation 72%



5 & 10 kg sac - Chocolat fort et puissant, avec une riche concentration de cacao, lui conférant une amertume positive et une prédominance de saveurs fruitées.

Pages 7 | 10 | 26

Chocolat au lait Intense 35%



2.5, 5 & 10 kg sac - Chocolat au lait belge, composé d'un profil lacté prononcé, de délicates touches de caramel et d'une finition de cacao sereine.

Pages 8 | 17 | 30

Chocolat blanc Obsession 30%



2.5, 5 & 10 kg sac - Un chocolat blanc riche et crémeux avec un équilibre superbe de douceur lactée.

Pages 14 | 29 | 30

Chocolat caramel Euphoria 31%



2.5kg, 5kg, and 10kg sac - Un caramel riche et intense avec des notes de biscuit, une pointe de salinité et un sucre caramélisé équilibré en fin de bouche.

Pages 8 | 19

Poudre de cacao haute teneur en matières grasses



1 kg sac -
22/24% Fat.

Pages 10 | 17 | 23 | 24 | 26

Chocolat noir Signature Origin Okapi 65%



2.5 sac - Un chocolat noir intense et herbacé, avec des saveurs d'épices et de fruits secs.

Page 24

Beurre de cacao



3 kg seau -
forme de points.

Pages 14 | 29 | 30

Praliné au noisettes 65%



5 kg seau - Pâte de praliné aux noisettes fortement torréfiées avec 65% de noisettes.

Page 8

Crunchies croustillants



2 kg box - Flocons croustillants et dorés de crêpes croustillantes émiettées.

Page 24 | 26



Veliche™ veut contribuer à un monde meilleur pour les gens et la nature. C'est pourquoi nous nous approvisionnons en cacao de manière responsable en achetant auprès de fermes certifiées Rainforest Alliance.

www.rainforest-alliance.org

veliche.com | info@veliche.com

[f](#) [@](#) [in](#) @velichegourmet

Powered by Cargill®