

# Amaretti pistache-noisette



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE KF50032

## Masse Amaretti avec Valencia ferme

610 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme  
250 g sucre glace  
140 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Travailler tous les ingrédients en une masse lisse et chauffer à une température de 45°C. Lisser dans la machine durant 5 minutes environ.

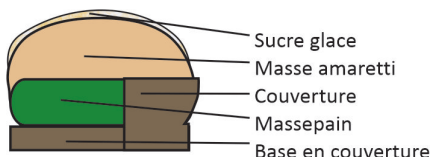
Pour la masse Amaretti peut être utilisée la masse amande Valencia ferme ou bien la California.

## Intérieur massepain

1160 g Luebeck, Massepain, Cru  
135 g pistaches finement hachées  
210 g groquant noisettes  
90 g Cointreau 40%vol.

Mélanger le massepain avec les pistaches finement hachées, les groquants noisettes et le Cointreau.

## Montage



## Amaretti pistache-noisette

**1000 g Masse Amaretti avec Valencia ferme**

**1000 g Intérieur massepain**

**800 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de couverture, Rondo**

**100 g sucre glace**

## Matériel promotionnel Felchlin

**4 pièce Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm**

## Amaretti

Dresser des gouttes de env. 18 mm sur une natte silicone. Saupoudrer de sucre glace, laisser sécher durant une nuit ou pendant 90 minutes dans le four à 50°C. Enfoncer les bords, cuire.

Température de cuisson: 210°C  
Temps de cuisson: env. 12 minutes

## Finition

Poser les pochoirs Ballini sur le papier et étaler la couverture. Retirer les pochoirs. Dresser 5 g de garniture par amaretti, poser les amaretti et laisser tirer. Tremper les amaretti jusqu'au bord dans la couverture tempérée.

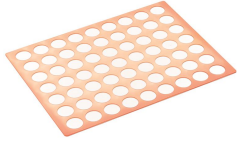
## PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
VM12	Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Amaretti pistache-noisette

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### VM12 Chablon Ballini

VM12 Chablon Ballini  
pour 63 fonds de truffes  
Format 330 x 250 / Ø 28 mm

# Amaretti pistache-noisette



Numéro de recette : KF50032

Description : Amaretti fourré au massepain, pistache et noisette

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	477
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1995
Prix de vente		Lipides	27.02 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	8.43 g
		Glucides	46.82 g
		dont sucre	44.16 g
		Protéines	7.45 g
		Sel	0.05 g

## Composition :

Sucre, **amandes 23%**, grués de cacao, **blancs d'oeuf**, beurre de cacao, eau, **pistaches 3%**, sirop de sucre inverti, Cointreau, **noisettes 2%**, sirop de glucose, conservateur (sorbate de potassium), **malt d'orge**, sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), vanille

État 07.01.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse