

Chocolat Cookie Praliné noisette

avec Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

N° RECETTE

KF60031

Pâte cookie Sablé Breton Praliné

80 g Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
210 g beurre
160 g Muscovado sucre clair
5 g fleur de sel
60 g sucre
125 g jaune d'œuf frais
350 g farine blanche type 400 ou type 420
10 g poudre à lever

Battre la masse pralinée, le beurre, le sucre Muscovado et la fleur de sel en mousse, battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse, les mélanger ensemble, tamiser la farine et la poudre à lever ensemble et les incorporer. Mettre la pâte au frais.

Crème pralinée piémontaise

800 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
200 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

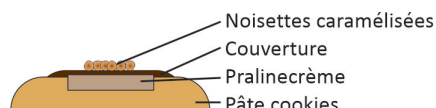
Mélanger la base de gianduja avec la couverture tempérée dans le bol du batteur pendant 1 minute et poursuivre le traitement immédiatement.

Noisettes caramélisées

100 g sucre
50 g eau
200 g noisettes brutes, entières blanches
20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire torréfier les noisettes au four à 200°C pendant 6 - 8 minutes. Cuire le sucre et l'eau à 107°C, ajouter les noisettes chaudes et les caraméliser jusqu'à ce qu'elles soient dorées en remuant constamment. Ajouter le beurre de cacao, bien mélanger, verser sur une table en marbre froide, séparer directement encore chaud. Le mieux est de les utiliser directement à froid.

Montage



Chocolat Cookie Praliné noisette

750 g Pâte cookie Sablé Breton Praliné

225 g Crème pralinée piémontaise

150 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

75 g Noisettes caramélisées

Matériel promotionnel Felchlin

15 pièce Emballage Cookie brun, 40g/m2, 120 x 75 x 24mm

1 pièce Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Pâte cookie Sablé Breton Praliné

Étendre sur 5 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce 9.6 cm de Ø (Poids environ 70 g) poser dans des nattes Silform et cuire.

Température de cuisson: 150 - 160°C four à air pulsé

Temps de cuisson: env. 12 - 14 minutes

Finition

Immédiatement après la cuisson, appuyer avec le tampon à biscuits pendant qu'il est encore chaud, laisser refroidir. Garnir de 15 g de crème pralinée par biscuit. Dresser ensuite 10 g de couverture tempérée en spirale. Souffler uniformément à l'aide d'un aérographe ou d'un appareil à pression d'air, décorer avec des noisettes caramélisées.

Chocolat Cookie Praliné noisette

avec Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
DC46	Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
VO80	Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
WG64	Emballage Cookie brun, 40g/m2, 120 x 75 x 24mm

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

Chocolat Cookie Praliné noisette

avec Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture

Matériel promotionnel Felchlin



WG64 Emballage Cookie brun

100 pièces, 40g/m2, 120 x 75 x 24mm



VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Chocolat Cookie Praliné noisette

avec Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture



Numéro de recette : KF60031

Description : Biscuit moelleux croustillant fourré de la crème pralinée la plus fine, recouvert de chocolat Grand Cru et de noisettes caramélisées

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	497
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	2080
Prix de vente		Lipides	30.71 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.88 g
		Glucides	46.79 g
		dont sucre	29.36 g
		Protéines	6.74 g
		Sel	0.66 g

Composition :

Farine blanche, sucre, noisettes 15%, beurre, sucre de canne brut, jaune d'oeuf, grué de cacao, beurre de cacao, eau, agent levant (poudre à lever), lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, fleur de sel (sel marin), crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État 22.04.2024

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