

Châtaigne au lait

avec Fina Valencia 60% et Pistacia Vera



QUANTITÉ RECETTE 75 pièces

N° RECETTE CS15302

Gianduja au lait et amande

1000 g Fina Noble Valencia 60%,
Masse Praliné Amande
500 g Grenada 38%, Chocolat au
lait de couverture, Rondo
tempéré

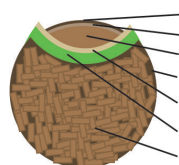
Mélanger la masse de praliné et la
couverture tempérée jusqu'à obtenir un
mélange lisse.

Massepain aux pistaches

345 g Luebeck, Massepain, Cru
35 g Pistacia Vera, Pâte à la
pistache

Travailler le massepain et la pâte de
pistache pour obtenir une masse lisse.

Montage



Laque à nougat
Boules de marrons
Gianduja foncé aux amandes
Couverture
Deco Roma
Massepain pistache
Vermicelles

Châtaigne au lait

1500 g Gianduja au lait et amande
380 g Massepain aux pistaches
190 g Deco Roma, Masse
décorative blanc
150 g Vermicelles H, Chocolat au
lait vermicelle, Claire
225 g Grenada 38%, Chocolat au
lait de couverture, Rondo
450 g Boules marron Ambra 35%,
35 mm (75 1 pièce)
40 g Laque pour nougat et pâte
d'amande

Finition

Remplir les boules marrons au lait avec
20 g d'intérieur gianduja, laisser
cristalliser. Étaler le massepain aux
pistaches à 3 mm entre deux films
plastiques. Couper en forme ronde, de
7 cm de diamètre. Étaler le Deco Roma à
1.5 mm entre deux films plastiques,
couper en forme ovale et placer au centre
du massepain. Couper en deux pièces,
envelopper la boule marron avec les deux
moitiés et façonner une châtaigne avec
l'orifice caractéristique. Arrondir la base.
Tremper la châtaigne obliquement

jusqu'au bord du massepain dans la
couverture au lait. Immédiatement rouler
dans les vermicelles au chocolat et
reprendre à la main. Pulvériser l'orifice
avec de la laque à nougat.

PRODUITS FELCHLIN

CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
HA07	Vermicelles H, Chocolat au lait vermicelle, Claire
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
TM81	Deco Roma, Masse décorative blanc

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

Châtaigne au lait

avec Fina Valencia 60% et Pistacia Vera



Numéro de recette : CS15302

Description : Spécialité gianduja au chocolat fondant au massepain pistache

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	552
Jours de vente	35 jours	Kilo joule (kJ)	2311
Prix de vente		Lipides	35.07 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.98 g
		Glucides	46.07 g
		dont sucre	45.22 g
		Protéines	9.31 g
		Sel	0.12 g

Composition :

Sucre, **amandes 27%**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, eau, éthanol, **pistaches 1%**, sirop de sucre inversi, **crème en poudre**, **lactosérum en poudre**, sirop de glucose blé, huile de palmiste, cacao maigre en poudre, gomme-laque, **émulsifiant (lécithine de soja)**, épaississant (gomme adragante), conservateur (sorbate de potassium), huile de palme, émulsifiant (lécithine de tournesol), humectant (glycérine), arôme, acidifiant (acide citrique), vanille, extrait de vanille Madagascar, vanilline

État 23.05.2023

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