

# Bâtonnets Valencia à l'Amaretto

Gianduja à l'alcool



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 300 x 300 x 10 mm

N° RECETTE CS15130

## Gianduja au lait & Amaretto

- 225 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 225 g Amaretto 28%vol.
- 15 g miel
- 150 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 750 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande

Bien mélanger le beurre de cacao fondu et l'Amaretto, conserver pendant 2 jours dans un récipient bien fermé à 48°C environ. Ensuite réserver sans remuer dans le réfrigérateur. Le beurre de cacao se déposera. Egoutter l'Amaretto. Fondre à 30°C environ le beurre de cacao aromatisé, ajouter le miel. Mélanger avec la couverture tempérée et incorporer à la Fina Noble Valencia 60%, bien remuer.

## Montage



Enrobage Grand Cru au lait  
Gianduja amandes à l'Amaretto

## Bâtonnets Valencia à l'Amaretto

**1365 g Gianduja au lait & Amaretto**

**350 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo**

## Matériel promotionnel Felchlin

**Plaque de base Quadro,  
305 x 305 mm**

**Cadre Quadro vert, 5 mm**

**Feuille Quadro, 1 bloc de  
100 pièce, 350 x 350 mm**

## Finition

Placer le gianduja dans un cadre Quadro, laisser cristalliser. Découper à la grandeur de bâtonnet désirée. Enrober de couverture.

## PRODUITS FELCHLIN

- CR29 Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm
- WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

# Bâtonnets Valencia à l'Amaretto

Gianduja à l'alcool

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

# Bâtonnets Valencia à l'Amaretto

Gianduja à l'alcool



Numéro de recette : CS15130

Description : Gianduja aux amandes, affiné à l'Amaretto

| Données de vente : |          | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|----------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 42 jours | Kilo calorie (kcal)            | 586     |
| Jours de vente     | 28 jours | Kilo joule (kJ)                | 2451    |
| Prix de vente      |          | Lipides                        | 42.63 g |
| Unité de vente     | 100 g    | dont acides gras saturés       | 18.25 g |
|                    |          | Glucides                       | 30.51 g |
|                    |          | dont sucre                     | 30.22 g |
|                    |          | Protéines                      | 8.44 g  |
|                    |          | Sel                            | 0.09 g  |

## Composition :

**Amandes 26%**, sucre, beurre de cacao, Amaretto 13% (sucre, alcool, caramel, sirop de glucose), grués de cacao, **lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, crème en poudre**, miel, émulsifiant (**lécithine de soja**), vanille

État 24.10.2022

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