

Amaretti Caramel

Amaretti au Crisp caramel



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE KF50023

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.

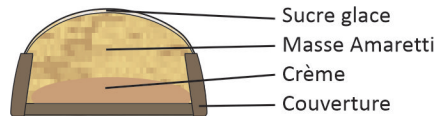
Pour la masse Amaretti peut être utilisée la masse amande Valencia ferme ou bien la California.

Mascarponosa crème et crisp caramel

- 450 g Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
- 50 g sorbitol liquide
- 50 g Crisp Caramel, Granulé de caramel

Monter le Mascarponosa avec le sorbitol, y incorporer le crisp caramel.

Montage



Amaretti Caramel

- 1000 g Masse Amaretti avec Valencia ferme
- 600 g Mascarponosa crème et crisp caramel
- 800 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait 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
Durée de cuisson: env. 8 minutes

Finition

Poser les pochoirs Ballini sur le papier et étaler la couverture. Retirer les pochoirs. Mélanger la garniture jusqu'à ce que la consistance soit prête à être dressée. Dresser 3 g de garniture par amaretti en forme de demi-sphère, poser les amaretti et presser légèrement. Tremper les amaretti jusqu'au bord dans la couverture tempérée.

PRODUITS FELCHLIN

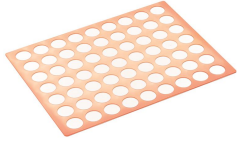
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DF32	Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
HA32	Crisp Caramel, Granulé de caramel
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
VM12	Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm

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

Amaretti Caramel

Amaretti au Crisp caramel

Matériel promotionnel Felchlin



VM12 Chablon Ballini

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

Amaretti Caramel

Amaretti au Crisp caramel



Numéro de recette : KF50023

Description : Amaretti avec des délicats morceaux de caramel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	507
Jours de vente	21 jours	Kilo joule (kJ)	2121
Prix de vente		Lipides	28.9 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	14.22 g
		Glucides	54.27 g
		dont sucre	51.36 g
		Protéines	6.25 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Sucre, **amandes**, beurre de cacao, **blancs d'oeuf**, **lait écrémé en poudre**, huile de coco, grué de cacao, **crème en poudre**, **lait entier en poudre**, huile de tournesol, humectant (sorbitol), **poudre de lactosérum**, beurre d'illipe, beurre de karité, sucre caramélisé, eau, fructose, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, 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