

Noisettes massepain & dragéifiées

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

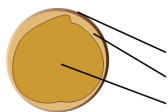


QUANTITÉ RECETTE 1500 g

N° RECETTE

CS15295

Montage



Poudre de cacao
Massepain
Noisette, entière & torréfiée

PRODUITS FELCHLIN

CU30	Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK06	Massepain à modeler, Massepain, Blanche

Noisettes massepain & dragéifiées

400 g noisettes entières, grillées

400 g Massepain à modeler,

Massepain, Blanche

400 g Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

300 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre

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

Finition

Couvrir entièrement chaque noisette avec du massepain à modeler. Placer sur une natte silicone et saupoudrer légèrement avec du sucre glace afin d'éviter qu'elles collent ensemble. Placer dans une dragéifieuse. Laisser fondre la couverture à 40-45°C et en ajouter seulement une quantité limitée. Laisser tirer entre chaque couche. Une fois entièrement dragéifiées, laisser cristalliser les noisettes enrobées pendant 2 heures à 17-18°C. Placer de nouveau les noisettes dragéifiées dans la trébène et enrober de poudre de cacao. Laisser tourner pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient complètement recouvertes.

Noisettes massepain & dragéifiées

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15295

Description : Noisettes en massepain au chocolat, fabriquées avec notre Sambirano 68% Grand Cru couverture

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	522
Jours de vente	42 jours	Kilo joule (kJ)	2185
Prix de vente		Lipides	36.28 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	11.33 g
		Glucides	31.8 g
		dont sucre	26.98 g
		Protéines	11.48 g
		Sel	0.02 g

Composition :

Noisettes, sucre, cacao en poudre, masse de cacao, **amandes**, beurre de cacao, humectant (invertase), sirop de glucose, eau, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 26.10.2022

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