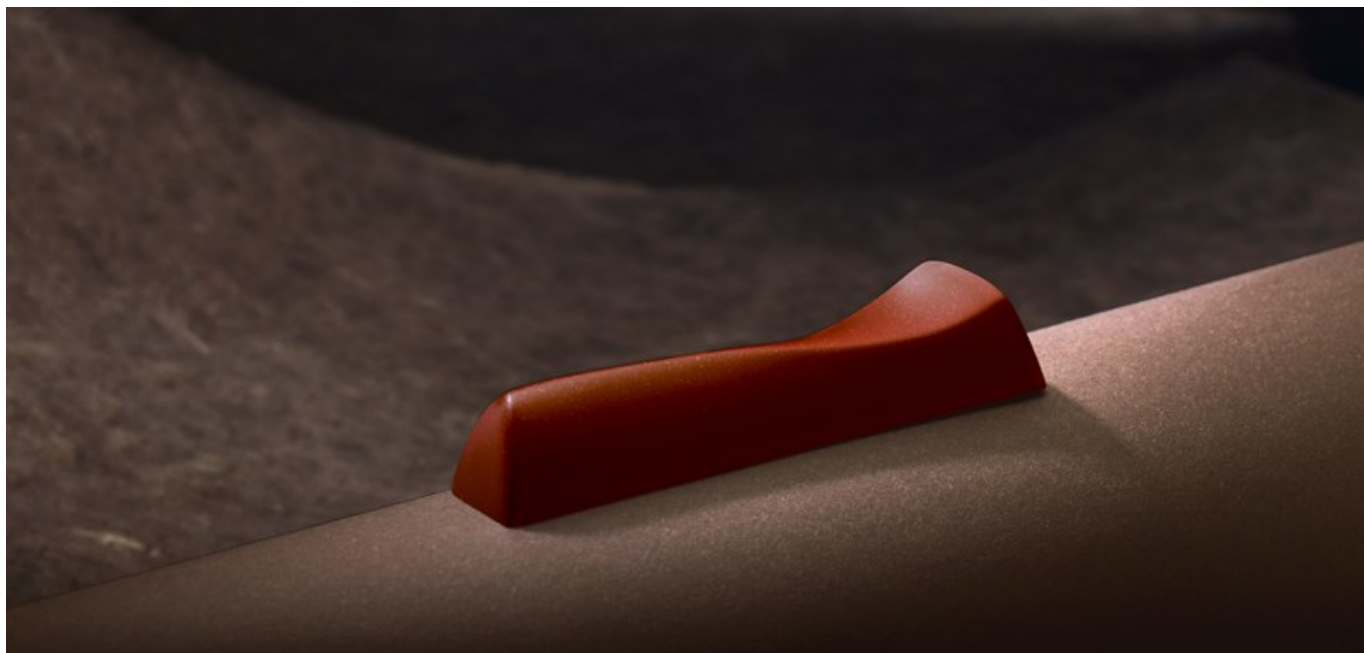


# Tube Praline Croquantine

avec Maracaibo ou Grenada Grand Cru Couverture



QUANTITÉ RECETTE 6 moules Tubo de 7 pièces

N° RECETTE CS15108

## Sablé breton

- 1000 g beurre
- 560 g sucre de canne brut fin
- 400 g jaune d'œuf frais
- 1360 g farine blanche type 400
- 48 g poudre à lever
- 8 g fleur de sel

Battre le beurre et le sucre, incorporer lentement les jaunes d'œufs. Tamiser la farine et ajouter la poudre à lever et la fleur de sel. Puis mélanger le tout et pétrir brièvement en une pâte délicate, laisser refroidir.

## Gianduja Lait Amande Maracaibo Criolait 38% 2:1 Fina

- 1000 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo tempérée

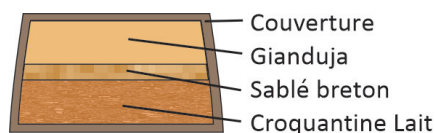
Tempérer la couverture et bien mélanger tous les ingrédients.

## Lait croquant aux amandes avec Maracaibo Criolait 38%.

- 210 g Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
- 12 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée flüssig
- 70 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Faire fondre la praline Croquantine, ajouter le beurre de cacao liquide. Bien mélanger et incorporer la couverture tempérée.

## Montage



## Tubo Praline Croquantine

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

**350 g Sablé breton**

**300 g Gianduja Lait Amande  
Maracaibo Criolait 38% 2:1  
Fina**

**255 g Lait croquant aux amandes  
avec Maracaibo Criolait  
38%.**

## Matériel promotionnel Felchlin

**6 pièce Moule Tubos de 25 g, moule  
spécialité, épuisé /  
disponible en location**

## Moulage

Mouler les moules Tubo avec de la couverture tempérée, laisser reposer et réserver pendant 10 minutes au réfrigérateur.

## Pâte sablée

Étaler la pâte à 3.5 mm, cuire. Température de cuisson: 160°C four à air pulsé

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Couper à chaud en rectangle de 80 sur 7.5 mm, laisser refroidir.

Alternative: couper la pâte froide à l'aide d'une guitare, séparer et cuire.

## Finition

Dresser 6 g de gianduja Lait par Tubo à l'aide d'un sac à dresser, disposer de suite le sablé, bien appuyer. Dresser 6 g de la Lait croquant aux amandes par Tubo. Laisser cristalliser pendant 24 h à 12 - 16°C env. Obtenir avec la couverture, réserver un instant au réfrigérateur et démouler.

# Tube Praline Croquantine

avec Maracaibo ou Grenada Grand Cru Couverture

## PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
DK27	Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

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

# Tubo Praline Croquantine

avec Maracaibo ou Grenada Grand Cru Couverture



Numéro de recette : CS15108

Description : Praline au chocolat au lait intérieur de aux amandes et base de sablé breton

## Données de vente :

Conservation	42 jours
Jours de vente	27 jours
Prix de vente	
Unité de vente	1 pièce

## Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	548
Kilo joule (kJ)	2294
Lipides	36.7 g
dont acides gras saturés	17.85 g
Glucides	45.27 g
dont sucre	35.11 g
Protéines	8.65 g
Sel	0.38 g

## Composition :

Sucre, **amandes 14%**, beurre de cacao, **farine blanche**, **beurre**, grué de cacao, **lait entier en poudre**, sucre de canne brut, **lait écrémé en poudre**, **jaune d'oeuf**, graisse de coco, **crème en poudre**, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), huile de colza, beurre d'illipe, beurre de karité, **émulsifiant (lécithine de soja)**, fleur de sel (sel marin), eau, beurre concentré, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine huile de colza), vanille, **extrait de malt d'orge**, paprica

État 11.07.2024

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