

Fina Gianduja salé aux cacahuètes

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 400 pièces

N° RECETTE PR10260

Fina Gianduja aux cacahuètes & fleur de sel

- 325 g cacahuètes salées
- 1 g fleur de sel
- 350 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 135 g Ambra 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 70 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 75 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Moudre les cacahuètes et la fleur de sel afin d'obtenir une pâte molle. Mélanger avec le Fina Noble Valencia 60%. Chauffer la couverture et le beurre de cacao à 45°C. Ajouter à la pâte aux cacahuètes et ajouter le Croquantine. Stabiliser à 24 - 25°C et doucement chauffer jusqu'à 28°C.

Montage



Couverture
Gianduja

Fina Gianduja salé aux cacahuètes

- 955 g Fina Gianduja aux cacahuètes & fleur de sel
- 520 g Ambra 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- 2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm
- 1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Finition

Verser le gianduja dans un cadre Quadro de 300 x 300 mm de 10 mm de hauteur, lisser. Placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C. Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 15 x 15 mm, enrober. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- CS85 Ambra 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- HA20 Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
- 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

Fina Gianduja salé aux cacahuètes

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

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

Fina Gianduja salé aux cacahuètes

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10260

Description : Gianduja aux cacahuètes salées, préparé avec notre pâte d'amandes Fina Noble Valencia, enrobé de chocolat au lait extrafin

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	599
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2505
Prix de vente		Lipides	42.61 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	16.79 g
		Glucides	37.5 g
		dont sucre	33.57 g
		Protéines	12.57 g
		Sel	0.39 g

Composition :

Sucre, **cacahuètes salées** 22%, beurre de cacao, **amandes**, **lait en poudre partiellement écrémé**, fèves de cacao écalées, **farine de froment**, huile de coco, huile de colza, eau, fleur de sel (sel marin), **émulsifiant (lécithine de soja)**, **poudre de lait écrémé**, extrait de malt en poudre, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, vanille, colorants (extrait de paprika)

État 02.12.2024

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