

Tartufi Cappuccino

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 5 moules en silicone à 35 pièces

N° RECETTE PR10562

Tartufi Criolait 38% cappuccino

- 660 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 340 g Cappuccino F, Intérieur café, Ferme
- 620 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 110 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Mélanger la masse pralinée et le cappuccino jusqu'à obtenir une consistance lisse et tempérer à 28°C. Tempérer la couverture et le beurre de cacao et les ajouter. Mélanger pendant 1 minute dans le bol mélangeur en première vitesse.

Tartufi Cappuccino

- 1730 g *Tartufi Criolait 38% cappuccino*
- 150 g *noisettes entières, grillées, Piémontais*
- 100 g *Cacao powder 20-22%, cacao en poudre*
- 100 g *chocolat en poudre*

Matériel promotionnel Felchlin

5 pièce *Moule en silicone Tartufi, 35 pièces*

Finition

Remplir le gianduja dans les moules à tartufi en silicone, enfoncer une noisette dans chacun d'eux, bien taper ou déposer sur la table vibrante. Lisser et mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes, laisser cristalliser pendant la nuit à 12 - 16°C. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes avant de démouler. Tourner dans la poudre de cacao et de chocolat 1:1.

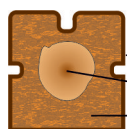
Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée |
| DC17 | Cappuccino F, Intérieur café, Ferme |
| DC74 | Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette |
| HA01 | Cacao powder 20-22%, cacao en poudre |
| VO00 | Moule en silicone Tartufi, 35 pièces |

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

Montage



- Poudre de cacao & chocolat
- Noisette
- Tartufi

Tartufi Cappuccino

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO00 Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

Format 300 X 175 X 15 mm

Tartufi Cappuccino

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10562

Description : Tartufi clair au fondant délicat, au cappuccino et aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	592
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2479
Prix de vente		Lipides	43.34 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.58 g
		Glucides	39.63 g
		dont sucre	35.96 g
		Protéines	8.18 g
		Sel	0.13 g

Composition :

Noisettes, sucre, Cappuccino F, Intérieur café, Ferme 16% (sucre, huile de palmiste, huile de palme, **lait écrémé en poudre, lait entier en poudre**, café (café torréfié), cacao en poudre, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille), beurre de cacao, cacao en poudre, grués de cacao, **lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 19.08.2024

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