

Tablette chocolat Dubaï Chocolat

en moule tablette Cuadrado Rotondo



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 165 g

N° RECETTE CS15535

Intérieur Chocolat blanc Edelweiss 36% avec pistaches

- 340 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 340 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 70 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 250 g Pâte à kunafa

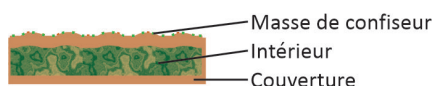
Mélanger la Pistacia Vera et la masse pralinée et ajouter la couverture tempérée. Mélanger la pâte à Kunafa cuite avec l'intérieur.

Pâte à kunafa

- 785 g pâte à kunafa
- 215 g beurre

Mélanger la pâte avec le beurre fondu. Etaler sans serrer sur une plaque et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Température de cuisson: 180°C Temps de cuisson: env. 20 minutes

Montage



5 g Masse de confiseur naturel rouge

5 g Masse de confiseur naturel jaune

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

1000 g Intérieur Chocolat blanc Edelweiss 36% avec pistaches

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

Moulage

Décorer le moule avec la masse de confiseur orange et verte tempérée. Mouler avec la couverture (env. 35 g par tablette) tempéré et laisser cristalliser à 5°C. env. 15 - 20 minutes.

Finition

Verser 100 g de intérieur par tablette, lisser. Laisser durcir au moins 4 heures et fermer avec de la couverture tempérée. Laisser cristalliser environ 20 à 30 minutes à 5°C avant de les démouler avec précaution.

PRODUITS FELCHLIN

CF71	Masse de confiseur naturel vert
CF72	Masse de confiseur naturel jaune
CF76	Masse de confiseur naturel rouge
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache

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

Tablette chocolat Dubaï Chocolat

10 g Masse de confiseur naturel vert

Felchlin
SWITZERLAND

Tablette chocolat Dubaï Chocolat

en moule tablette Cuadrado Rotondo



Numéro de recette : CS15535

Description : Intérieur croustillant à la pistache enrobé d'une couverture au lait Maracaibo 38%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	554
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2318
Prix de vente		Lipides	38.32 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.91 g
		Glucides	39.49 g
		dont sucre	30.83 g
		Protéines	10.49 g
		Sel	0.18 g

Composition :

Sucre, **pistaches**, beurre de cacao, **amandes 12%**, pâte à kunafa (**farine de blé**, eau, **amidon de blé**, sel, **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile de tournesol, vinaigre), **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, grué de cacao, **beurre**, **crème en poudre**, arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, extrait de vanille

État 09.12.2025

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