Tartufi amande clair

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 7 moules en silicone à 35 pièces N° RECETTE PR10569

Tartufi amande Criolait 38%

1000 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande1200 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Mélanger la masse pralinée et la couverture tempérée pendant 1 minute dans le bol mélangeur en première vitesse.

Montage



Tartufi amande clair

2200 g Tartufi amande Criolait 38% 250 g amandes grillées , Valence 150 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre 75 g chocolat en poudre

Matériel promotionnel Felchlin 7 pièce Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

Finition

Remplir le gianduja dans les moules à tartufi en silicone, enfoncer une amande 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 2:1.

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

PRODUITS FELCHLIN

| poudre | CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Chocolat |
|--|------|--------------------------------------|
| Praliné Amande HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre | | au lait de couverture, Rondo |
| HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre | DC78 | , |
| poudre | | Pralinė Amande |
| ' | HA01 | Cacao powder 20-22%, cacao en |
| VO00 Moule en silicone Tartufi, 35 piè | | poudre |
| | VO00 | Moule en silicone Tartufi, 35 pièces |

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



Tartufi amande clair

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin

VO00 Moule en silicone Tartufi, 35 pièces



Format 300 X 175 X 15 mm



Tartufi amande clair

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette: PR10569

Description : Tartufi clair aux amande au fondant délicat

| Données de vente : | | Valeurs nutritives par 100 g : | |
|--------------------|----------|--------------------------------|---------|
| | | Kilo calorie (kcal) | 568 |
| Conservation | 56 jours | Kilo joule (kJ) | 2375 |
| Jours de vente | 20.1 | Lipides | 39.35 g |
| | 28 jours | dont acides gras saturés | 14.5 g |
| Prix de vente | | Glucides | 37.95 g |
| | | dont sucre | 36.71 g |
| Unité de vente | 100 g | Protéines | 12.39 g |
| | | Sel | 0.14 g |
| | | | |

Composition:

Amandes 32%, sucre, beurre de cacao, cacao en poudre, grués de cacao, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), extrait de vanille, vanille

État 12.08.2024

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

