

Baileys Caramel

Pralinés à découper



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 169 pièces

N° RECETTE PR20033

Ganache lait Caramelito 36% avec Baileys 17%vol.

900 g Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
350 g Baileys 17%vol.

Fondre la couverture à 45°C, mélanger avec le Baileys, homogénéiser.

Montage



Couverture
Ganache

Baileys Caramel

1250 g Ganache lait Caramelito 36% avec Baileys 17%vol.

550 g Caramelito 36%, 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 Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Finition

Verser la ganache sur un feuille quadro dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et de 12.5 mm de hauteur, lisser. Laisser refroidir pendant au moins 24 heures à une température ambiante de 12 - 15°C. Chablonner avec de la couverture tempérée, découper au couper des morceaux de 22.5 x 22.5 mm à l'aide d'une harpe. Déplier les pralines et les laisser cristalliser pendant 2 à 3 heures. Recouvrir de couverture tempérée.

PRODUITS FELCHLIN

CO38	Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Baileys Caramel

Pralinés à découper

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

Baileys Caramel

Pralinés à découper



Numéro de recette : PR20033

Description : Ganache Baileys à la couverture Caramelito 36%, enrobée de couverture Caramelito 36%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	530
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2219
Prix de vente		Lipides	34.62 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	19.33 g
		Glucides	46.17 g
		dont sucre	37.86 g
		Protéines	3.48 g
		Sel	0.24 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, crème liqueur café 19% (**crème**, sucre, alcool, maltodextrine, **protéines lactiques**, arôme de cacao, Irisher Whiskey, colorants (E150b: caramel), émulsifiants (E471: mono- et diglycérides), correction d'acidité (E331: citrate de sodium)), grué de cacao, **poudre de lactosérum**, beurre concentré, maltodextrine, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, vanille

État 17.09.2024

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