

Gianduja pistache-massepain

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE PR10258

Massepain à la pistache avec sucre en poudre

300 g Luebeck, Massepain, Cru
37.5 g pistaches finement hachées
7.5 g sucre glace

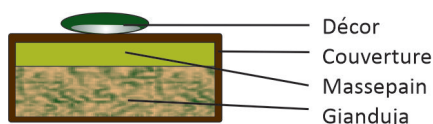
Mélanger le massepain, les pistaches et la sucre glace.

Gianduja blanc amandes pistaches avec beurre de cacao

240 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
10 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
370 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
50 g pistaches finement hachées

Mélanger la couverture tempérée et le beurre de cacao fondu et ajouter à la masse de gianduja aux amandes. Ajouter les pistaches et bien remuer.

Montage



Gianduja pistache-massepain

345 g Massepain à la pistache avec sucre en poudre

670 g Gianduja blanc amandes pistaches avec beurre de cacao

520 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

1 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

2 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

1 pièce Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

Massepain

Etendre le massepain sur 2.5 mm et déposer dans un cadre quadro de 2.5 mm de haut, le rouler pour qu'il soit bien lisse.

Finition

Poser un autre cadre Quadro de 7.5 mm sur le massepain, verser le gianduja et lisser. Laisser cristalliser pendant la nuit à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare à 22.5 x 22.5 mm et d'embrober avec de la couverture tempérée et décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Gianduja pistache-massepain

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

Gianduja pistache-massepain

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10258

Description : Praline à la pistache avec un délicieux gianduja aux amandes enrobé d'une couverture foncée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	565
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2363
Prix de vente		Lipides	39.81 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.51 g
		Glucides	38.23 g
		dont sucre	36.12 g
		Protéines	9.78 g
		Sel	0.05 g

Composition :

Sucre, **amandes**, grué de cacao, beurre de cacao, **pistaches 6%**, **lait entier en poudre**, eau, sirop de sucre inverti, **lait écrémé en poudre**, conservateur (sorbate de potassium), **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, extrait de vanille

État 17.06.2025

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