

Lait Tubo Almond Mascarpone

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Tubo de 7 pièces

N° RECETTE CS15109

Sablé breton

- 1000 g beurre
- 560 g sucre de canne brut fin
- 400 g jaune d'œuf frais
- 1360 g farine blanche type 400
- 48 g poudre à lever
- 8 g fleur de sel

Battre le beurre et le sucre, incorporer lentement les jaunes d'œufs. Tamiser la farine et ajouter la poudre à lever et la fleur de sel. Puis mélanger le tout et pétrir brièvement en une pâte délicate, laisser refroidir.

Gianduja Lait Amande Maracaibo Criolait 38% 2:1 Fina

- 1000 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo tempérée

Tempérer la couverture et bien mélanger tous les ingrédients.

Montage



Couverture au lait
Intérieur amande
Sablé Breton
Intérieur Mascarpone

Lait Tubo Almond Mascarpone

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

350 g Sablé breton

**525 g Gianduja Lait Amande
Maracaibo Criolait 38% 2:1
Fina**

**525 g Mascarpone sans palm,
Intérieur à l'arôme de
mascarpone**

Felchlin Promotionsmaterial

**10 pièce Moule Tubos de 25 g, moule
spécialité, épuisé /
disponible en location**

Moulage

Mouler les moules Tubo avec de la couverture tempérée, laisser reposer et réserver pendant 10 minutes au réfrigérateur.

Pâte sablée

Étaler la pâte à 3.5 mm, cuire.
Température de cuisson: 160°C four à air pulsé
Temps de cuisson: env. 15 minutes
Couper à chaud en rectangle de 80 sur 7.5 mm, laisser refroidir.
Alternative: couper la pâte froide à l'aide d'une guitare, séparer et cuire.

Finition

Battre le OSA à max. 30°C. Dresser 7.5 g de masse par Tubo à l'aide d'un sac à dresser, disposer de suite le sablé, bien appuyer. Dresser 7.5 g de la gianduja par Tubo à l'aide d'un sac à dresser jetable. Laisser cristalliser pendant 24 h à 12 - 16°C env. Obturer avec la couverture, réserver un instant au réfrigérateur et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
DF32	Mascarpone sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
VO28	Moule Tubos de 25 g, moule spécialité, épuisé / disponible en location

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

Lait Tubo Almond Mascarpone

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15109

Description : Praline au chocolat au lait intérieur de Mascarpone aux amandes et base de sablé breton

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	578
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2420
Prix de vente		Lipides	40.7 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	21.27 g
		Glucides	43.58 g
		dont sucre	38.03 g
		Protéines	8.09 g
		Sel	0.32 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **amandes 11%**, farine blanche, lait écrémé en poudre 7%, huile de coco, beurre, crème en poudre, huile de tournesol, grés de cacao, lait entier en poudre, sucre de canne brut, jaune d'oeuf, poudre de lactosérum, beurre d'illipe, beurre de karité, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), émulsifiant (lécithine de soja), arôme, fleur de sel (sel marin), vanille

État 18.06.2024

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