

Petits œufs de Pâques

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 180 pièces de 5 g environ

N° RECETTE

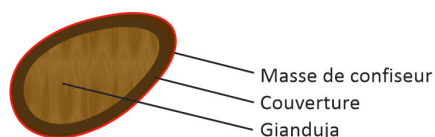
CS15016

Gianduja Lait Fina Noisettes Rio Huimbi 42%

500 g Fina Noble Piemontese 60%,
Masse Praliné Noisette
250 g Rio Huimbi 42%, Chocolat au
lait de couverture, Rondo

Bien mélanger les ingrédients tempérés.

Montage



Petits œufs de Pâques

150 g Rio Huimbi 62%, Chocolat
foncé de couverture, Rondo

750 g Gianduja Lait Fina Noisettes
Rio Huimbi 42%

Enrobage moule oeufs

Vaporiser les moules à pralinés "petits
œuf" avec la masse de confiseur
souhaitée et les remplir de couverture.
Laisser durcir à température ambiante
avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C
pendant environ 15 minutes.

Finition

Remplir de gianduja, lisser et laisser
cristalliser au frigo. Réunir en œuf entier
en collant les deux moitiés avec une
goutte de gianduja.

Pour des demi-œufs, lisser avec la
couverture en évitant la formation de
bulles d'air ou de trous.

Laisser cristalliser les œufs ou les demi-
œufs 20 minutes environ au réfrigérateur,
puis démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CR40	Rio Huimbi 42%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CR60	Rio Huimbi 62%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

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

Petits œufs de Pâques

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15016

Description : Gianduja aux noisettes à la couverture Grand Cru Rio Huimbi 42%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	595
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2490
Prix de vente		Lipides	42.54 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.02 g
		Glucides	43.46 g
		dont sucre	38.29 g
		Protéines	6.88 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Sucre, **noisettes 34%**, beurre de cacao, grué de cacao, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **crème en poudre**

État 11.11.2024

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