

Praliné aux noix

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces / 1 cadre Quadro

N° RECETTE PR10006

Massepain noix

- 250 g noix
- 660 g Luebeck, Massepain, Cru
- 50 g sorbitol liquide
- 35 g kirsch 40%vol.

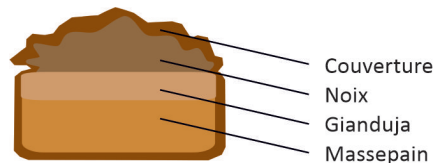
Chauffer brièvement les noix et les mouler finement. Mélanger avec le massepain, le sorbitol et le kirsch.

Gianduja amande & Croquantine

- 600 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 300 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 100 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Tempérer la couverture Maracaibo Criolait 38% et mélanger avec la Rustica Noble Valencia 60% et Croquantine.

Montage



Praliné aux noix

- 945 g Massepain noix
- 265 g Gianduja amande & Croquantine
- 200 g noix
- 300 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 50 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait 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 Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Massepain

Etendre le massepain sur 7.5 mm et déposer dans un cadre quadro de 7.5 mm de haut, le rouler pour qu'il soit bien lisse.

Finition

Poser un autre cadre Quadro de 2.5 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 déposer ¼ de noix sur chaque. Enrober avec de la couverture foncée tempérée et filmer avec de la couverture au lait.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| DC54 | Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande |
| HA20 | Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine |
| 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 |
| WB91 | Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm |

Praliné aux noix

Grand Cru

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

Praliné aux noix

Grand Cru

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

Praliné aux noix

Grand Cru



Numéro de recette : PR10006

Description : Bonbon chocolat au massepain de noix

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	548
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2294
Prix de vente		Lipides	40.1 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.07 g
		Glucides	32.7 g
		dont sucre	27.55 g
		Protéines	10.46 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Noix 25%, amandes, sucre, grué de cacao, beurre de cacao, eau, sirop de sucre inverti, humectant (sorbitol), kirsch (eau-de-vie de cerises), **lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, farine de froment, crème en poudre**, conservateur (sorbate de potassium), huile de coco, huile de colza, **émulsifiant (lécithine de soja)**, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille, **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika)

État 29.10.2024

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