

# Stone au café

Promotion Osa



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Stone de 21 pièces

N° RECETTE PR10400

## Moulage Stone café

5 g Masse de confiseur noir,  
Beurre de cacao avec  
colorant

45 g Masse de confiseur  
blanche\_Cuszco white,  
Beurre de cacao avec  
colorant

630 g Edelweiss 36%, Chocolat  
blanc de couverture, Rondo

Gicler le moule Stone avec les masses de  
confiseur blanche et noire tempérées.

Pulvériser avec les masses de confiseur  
grise et brune tempérées. Mouler le  
moule Stone avec de la couverture  
blanche, laisser cristalliser. Réfrigérer  
pendant 10 minutes environ. Porter de  
nouveau à température ambiante.

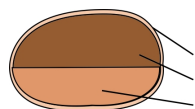
## Gianduja, Fina Piemontese 60%, Edelweiss 36%

1000 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Masse Praliné Noisette

500 g Edelweiss 36%, Chocolat  
blanc de couverture, Rondo

Fina Noble Piemontese 60% Gianduja  
Grundmasse mit temperierter Edelweiss  
36% Couverture gut mischen

## Montage



Weisse Couverture  
Kaffee-Füllung  
Weisse Haselnuss-Gianduja

## Stone au café

**680 g Moulage Stone café**

**840 g Coffeenosa, Intérieur café**

**735 g Gianduja, Fina Piemontese  
60%, Edelweiss 36%**

## Matériel promotionnel Felchlin

**Moule praliné Stone 10g,  
3 empreintes pour 21 pc**

## Finition

Monter l'intérieur Coffeenosa simplement  
en une masse crémeuse à 28-30°C.

Dresser 4 g par praliné. Dresser 3,5 g du  
gianduja aux noisettes au-dessus de  
l'intérieur Coffeenosa. Réfrigérer pendant  
10 minutes environ. Porter de nouveau à  
température ambiante. Obturer le praliné  
avec de la couverture blanche. Réfrigérer  
pendant 20 minutes environ et démouler.

## PRODUITS FELCHLIN

|      |  |
|------|--|
| CF88 | Masse de confiseur<br>blanche_Cuszco white, Beurre de<br>cacao avec colorant |
| CF92 | Masse de confiseur noir, Beurre de<br>cacao avec colorant                    |
| CS84 | Edelweiss 36%, Chocolat blanc de<br>couverture, Rondo                        |
| DC74 | Fina Noble Piemontese 60%,<br>Masse Praliné Noisette                         |
| DF37 | Coffeenosa, Intérieur café   |
| VO61 | Moule praliné Stone 10g,<br>3 empreintes pour 21 pc                          |

# Stone au café

Promotion Osa

## Matériel promotionnel Felchlin



---

**VO61 Moule praliné Stone 10g,**

3 empreintes pour 21 pc  
Format 275 x 135 x 24 mm

# Stone au café

Promotion Osa



**Numéro de recette :** PR10400

**Description :** Gianduja aux noisettes fin avec un intérieur au café crémeux et à la couverture lait de foin

## Données de vente :

|                |          |
|----------------|----------|
| Conservation   | 21 jours |
| Jours de vente | 14 jours |
| Prix de vente  |          |
| Unité de vente | 100 g    |

## Valeurs nutritives par 100 g :

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Kilo calorie (kcal)      | 610     |
| Kilo joule (kJ)          | 2553    |
| Lipides                  | 44.72 g |
| dont acides gras saturés | 21.49 g |
| Glucides                 | 44.19 g |
| dont sucre               | 42.28 g |
| Protéines                | 6.41 g  |
| Sel                      | 0.19 g  |

## Composition :

Sucre, beurre de cacao, **noisettes**, **lait entier en poudre**, huile de palmiste, **lait écrémé en poudre**, huile de palme, huile de tournesol, café 2% (café torréfié), masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu, dioxyde de titane)), **émulsifiant (lécithine de soja)**, carbonate de calcium, amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, extrait de vanille, jus de légumes, spiruline, acide citrique

État

17.05.2022