# **Dubai Chocolat avec Pistacia Vera**

# Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE pièces de 250 g **N° RECETTE** CS15252

## Intérieur Chocolat blanc Edelweiss 36% avec pistaches

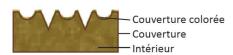
190 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache

190 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande

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

Mélanger la Pistacia Vera et la masse pralinée et ajouter la couverture tempérée.

### Montage



**Dubai Chocolat avec Pistacia Vera** 

110 g pâte à kunafa

30 g beurre

420 g Intérieur Chocolat blanc Edelweiss 36% avec pistaches

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

3 g Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant

40 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo 3 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant

440 a Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

#### Pâte à kunafa

Mélanger la pâte avec le beurre fondu. Déposer sans serrer sur une plaque et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 20 minutes

#### Moulage

Mélanger la couverture blanche tempérée et la masse confiseur jaune et faire quelques éclaboussures, faire de même avec la masse confiseur verte. Mouler avec la couverture lait tempéré, laisser cristalliser à température ambiante.

## **Finition**

Mélanger la pâte à Kunafa cuite avec l'intérieur. Remplir 140 g par moule. Laisser durcir au moins 4 heures et fermer avec de la couverture tempérée. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 à 30 minutes avant de les démouler avec précaution.

**DF18** 

PRODUITS FELCHLIN			
CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant		
CF95	Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant		
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo		
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo		
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande		

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

Pistacia Vera, Pâte à la pistache



# **Dubai Chocolat avec Pistacia Vera**

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette: CS15252

**Description :** Intérieur croustillante à la pistache enrobé de lait fine Maracaibo 38%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g:	
		Kilo calorie (kcal)	566
Conservation	21 jours	Kilo joule (kJ)	2367
Jours de vente		Lipides	39.22 g
	14 jours	dont acides gras saturés	16.61 g
Prix de vente		Glucides	41.04 g
		dont sucre	33.49 g
Unité de vente	1 pièce	Protéines	10.1 g
		Sel	0.2 g

# **Composition:**

Sucre, beurre de cacao, pistaches, amandes, pâte à kunafa (farine de blé, eau, amidon de blé, sel, émulsifiant (lécithine de soja), huile de tournesol, vinaigre), lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, grués de cacao, beurre, crème en poudre, arôme, émulsifiant (lécithine de soja), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), couleurs (tartrazine, jaune orangé S), vanille, extrait de vanille

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

