

Dubai Chocolat avec Pistacia Vera

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 4 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



Couverture colorée
Couverture
Intérieur

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 g 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.

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
- DF18 Pistacia Vera, Pâte à la pistache

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

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 :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	566
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2367
Prix de vente		Lipides	39.22 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.61 g
		Glucides	41.04 g
		dont sucre	33.49 g
		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