

Praliné avec vin mousseux

Pralinés à couper



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE PR60043

Ganache foncée Madagascar 64% au Champagne mousseux

- 520 g Champagne, vin mousseux
- 55 g beurre
- 55 g sucre inverti
- 440 g Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 55 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Chauffer le vin mousseux, le beurre et le sucre inverti à 32°C. Mélanger la couverture tempérée et le beurre de cacao, ajouter le liquide et homogénéiser.

Montage



Couverture
Ganache

Praliné avec vin mousseux
1140 g Ganache foncée
Madagascar 64% au
Champagne mousseux

550 g Madagascar 64%-72h,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Plaque de base Quadro,**
305 x 305 mm
- 2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm**
- 1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de**
100 pièce, 350 x 350 mm

Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro de 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C. Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 22.5 x 22.5 mm, enrober et décorer. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CS76 | Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée |
| CS88 | Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| VO07 | Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Cadre Quadro vert, 5 mm |
| WB91 | Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm |

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

Praliné avec vin mousseux

Pralinés à couper

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 avec vin mousseux

Pralinés à couper



Numéro de recette : PR60043

Description : Ganache au vin mousseux et au Grand Cru Madagascar 64%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	459
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1919
Prix de vente		Lipides	31.64 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	19.26 g
		Glucides	24.05 g
		dont sucre	24.27 g
		Protéines	3.2 g
		Sel	0 g

Composition :

Champagne, grués de cacao, sucre, beurre de cacao, **beurre**, sucre inverti, vanille

État 10.06.2025

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