

# Barres pistache-massepain

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 35 pièces de 30 g

N° RECETTE CS15315

## Massepain à l'orangeat & fruits à coques

- 650 g Luebeck, Massepain, Cru
- 50 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 20 g sucre glace
- 20 g sucre inverti
- 25 g beurre pommade
- 10 g kirsch 40%vol. à 20g
- 100 g orangeat 6x6mm haché
- 90 g pistaches entières
- 80 g amandes émondées, entières entières, légèrement grillées

Mixer le massepain Luebeck, la Pistacia Vera, le sucre inverti, le sucre glace, le beurre pommade et le kirsch en une pâte homogène. Délicatement ajouter l'orangeat haché, les pistaches entières et les amandes entières préalablement légèrement torréfiées.

## Astuce

La quantité de kirsch peut être augmenté jusqu'à 20g. Pour la préparation de barres sans alcool, remplacer le kirsch par la même quantité de sorbitol.

## Sirop de confisage 72-73 Brix

- 825 g eau
- 2025 g sucre

Porter l'eau et le sucre à ébullition et continuer la cuisson pendant 1-2 minutes afin que les cristaux de sucre soient complètement dissous. Couvrir la poêle avec de film plastique et laisser refroidir à température ambiante.

## Barres pistache-massepain

**1045 g Massepain à l'orangeat & fruits à coques**

**2850 g Sirop de confisage 72-73 Brix**

**200 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée**

**300 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo**

## Finition

Étaler la pâte de massepain à 22 mm d'épaisseur et laisser sécher pendant au moins 3-4 heures. Couper des des barres de 8 de longueur et d'env. 15-20 mm de hauteur.

Il y a 2 options de finition pour les barres:

### Option 1:

Badigeonner la surface coupée du massepain de pistache avec du beurre de cacao chaud et laisser sécher. Tremper les côtés jusqu'aux bords dans la couverture de lait Felchlin.

### Option 2 :

Placer les barres dans le récipient de confisage et verser dessus le sirop de confiserie froid. Posez une grille sur le dessus et des papiers cuisson avec des trous découpés dedans et laissez reposer toute la nuit. Retirer du sirop de confiserie et placer les barres sur une grille pour égoutter et cristalliser. Laisser nature ou tremper les côtés dans de la couverture lait Felchlin ou une couverture noire comme ci-dessus.

## PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
KK05	Luebeck, Massepain, Cru

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

# Barres pistache-massepain

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15315

Description : Barre aux pistaches, massepain et noix, enrobée de Maracaibo Criolait 38%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	379
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1586
Prix de vente		Lipides	14.43 g
Unité de vente	1 pièce de 30 g	dont acides gras saturés	5.38 g
		Glucides	57.85 g
		dont sucre	57.23 g
		Protéines	3.23 g
		Sel	0.03 g

## Composition :

Sucre, eau, **amandes 10%**, beurre de cacao, **pistaches 3%**, sirop de sucre inversi, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **sirop de glucose de froment**, **beurre**, écorce d'orange 1%, sucre inversi, kirsch (eau-de-vie de cerises), **crème en poudre**, conservateur (sorbate de potassium), **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, vanille

État 08.11.2022

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