

Tartufi à la mangue

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 4 moules en silicone à 35 pièces

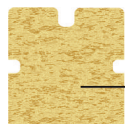
N° RECETTE PR10570

Tartufi Mangonosa Edelweiss 36%

660 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
340 g Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
520 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
110 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Mélanger la masse pralinée et le OSA jusqu'à obtenir une consistance lisse et tempérer à 28°C. Tempérer la couverture et le beurre de cacao et les ajouter. Mélanger pendant 1 minute dans le bol mélangeur en première vitesse.

Montage



Tartufi

Tartufi à la mangue

1630 g Tartufi Mangonosa Edelweiss 36%

Matériel promotionnel Felchlin

4 pièce Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

Finition

Remplir le gianduja dans moules à tartufi en silicone et bien taper ou déposer sur la table vibrante. Lisser et mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes, laisser cristalliser pendant la nuit à 12 - 16°C. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes avant de démouler.

Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
DC77	Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
VO00	Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

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

Tartufi à la mangue

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO00 Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

Format 300 X 175 X 15 mm

Tartufi à la mangue

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10570

Description : Tartufi blanc au fondant délicat, à la mangue et aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	615
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2574
Prix de vente		Lipides	45.51 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	19.72 g
		Glucides	44.57 g
		dont sucre	39.89 g
		Protéines	5.6 g
		Sel	0.12 g

Composition :

Sucre, **noisettes**, beurre de cacao, **poudre de lait entier**, huile de coco, huile de tournesol, **lait écrémé en poudre**, maltodextrine, **lactose**, poudre de mangue 1%, poudre de fruit de passion, beurre d'illipe, beurre de karité, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel, **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille, colorants

État 12.08.2024

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