

Mia gianduja noisette

Criolait 38%



QUANTITÉ RECETTE	22	moules Mia de 4 pièces	N° RECETTE	CS15320
------------------	----	------------------------	------------	---------

Gianduja Rustica Piemontese 60% lait

1500 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

1000 g Rustica Noble Piemontese
60%, Masse Praliné Noisette

Mélangez bien la couverture Criolait
tempérée et la base Rustica Noble
Gianduja tempérée, remuez pendant
1 minute au batteur avec la feuille.

Montage



Couverture blanche et foncée
Rustica Noble Piemontese 60% au lait

Matériel promotionnel Felchlin

pièce Moule lapin Mia

*pièce Sachet cellophane lapins
nains, Sac à fond croisé*

pièce Ruban satin brun

Finition

Maquiller les lapins avec de la couverture
foncée et blanche, laisser tirer. Moler
directement le gianduja dans le moule
Mia fermé et amener à température
ambiante. Étendre de la couverture
Criolait 38% tempérée pour la base, placer
un moule à lapin Mia sur le dessus et
laisser durcir. Laisser le cristalliser au
réfrigérateur pendant environ 20 minutes,
puis mouler le tout.

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
VO67	Moule lapin Mia
WB38	Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé
WM82	Ruban satin brun

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

Mia gianduja noisette

**2500 g Gianduja Rustica
Piemontese 60% lait**

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

**150 g Edelweiss 36%, Chocolat
blanc de couverture, Rondo**

**150 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo**

Felchlin
SWITZERLAND

Mia gianduja noisette

Criolait 38%

Matériel promotionnel Felchlin



VO67 Moule lapin Mia

Moule double de 4 pièces
Sujet H 53 x B 50 x T 37 mm



WB38 Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé

Format 80 x 130 x 45 mm



WM82 Ruban satin brun

Format 6 mm x 25 m

Mia gianduja noisette

Criolait 38%



Numéro de recette : CS15320

Description : Le lapin de Pâques Mia avec un gianduja noisette et la couverture Criolait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	585
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2447
Prix de vente		Lipides	40.23 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	17.88 g
		Glucides	46.37 g
		dont sucre	43.07 g
		Protéines	7.5 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Sucre, **noisettes 20%**, beurre de cacao, grué de cacao, **lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, extrait de vanille

État 17.11.2025

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