

Qroqant

Pralinés à couper



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE PR10030

Lait Gianduja Criolait 38% résistant à la coupe avec cannelle

- 250 g Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- 25 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 50 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo tempérée
- 40 g qroqant noisettes
- 1 g cannelle moulue

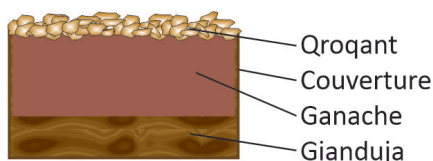
Mélanger la masse praliné, le beurre de cacao et la couverture tempérée, ajouter le Qroqant et la cannelle et remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ganache lait Créole 49%

- 400 g crème 35%
- 60 g sucre inversi
- 750 g Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 75 g beurre

Chauffer la crème et le sucre inversi à 32°C, mélanger avec la couverture temperieter, ajouter le beurre mou, mixer et homogénéiser.

Montage



Qroqant

366 g Lait Gianduja Criolait 38% résistant à la coupe avec cannelle

1285 g Ganache lait Créole 49%

400 g Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

100 g qroqant noisettes

Matériel promotionnel Felchlin

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Gianduja

Verser le gianduja dans un cadre Quadro de 300 x 300 mm de 5 mm de hauteur. Laisser refroidir à température ambiante pendant au moins une heure.

Finition

Poser un autre cadre Quadro de 7.5 mm sur le gianduja, verser dessus la ganache et étaler. Laisser cristalliser pendant 24 heures à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare à 22.5 x 22.5 mm et d'enrober avec de la couverture tempérée et le déposer à Qroqant.

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS58	Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DC46	Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Qroqant

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

Qroqant

Pralinés à couper



Numéro de recette : PR10030

Description : Ganache au lait sur un gianduja aux noisettes enrobé d'une fine couverture au lait recouverte de Qroqant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	14 jours	Kilo calorie (kcal)	533
Jours de vente	21 jours	Kilo joule (kJ)	2231
Prix de vente		Lipides	39.96 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.8 g
		Glucides	34.64 g
		dont sucre	34.74 g
		Protéines	4.98 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Sucre, **crème**, grué de cacao, beurre de cacao, **noisettes**, **crème en poudre**, **beurre**, sucre inverti, **lait écrémé en poudre**, sirop de glucose, **lait entier en poudre**, eau, **malt d'orge**, cannelle, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 20.05.2025

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