

Médailon doré

Spécialité chocolatée avec de Rustica Noble Piemontese & de la couverture



QUANTITÉ RECETTE 49 pièces

N° RECETTE

CS15202

Gianduja noisette à la Grenada 38%

250 g Rustica Noble Piemontese
60%, Masse Praliné Noisette
300 g Grenada 38%, Chocolat au
lait de couverture, Rondo

Tempérer la couverture et mélanger le
tout pour obtenir un mélange bien lisse.

Médailon doré

**550 g Gianduja noisette à la
Grenada 38%**

**250 g Grenada 38%, Chocolat au
lait de couverture, Rondo
1 g candurin doré**

Matériel promotionnel Felchlin

**1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm**

1 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

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

Finition

Lisser le gianduja dans le cadre Quadro de
300 x 300 x 5 mm de hauteur. Laisser
cristalliser dans le réfrigérateur pendant
20 minutes. Brosser la surface et le fonds
avec une fine couche de couverture.
Découper des carrés de 40 x 40 mm.
Placer une goutte de couverture
tempérée sur du papier et tamponer
immédiatement avec un sceau à froid de
30 mm de diamètre, laisser tirer. Dessiner
avec de la poudre d'or métallisée et coller
sur le carré.

Plus de variations:

La masse de base gianduja Rustica Noble
Piemontese 60% peut être remplacée par
la Fina Noble Valencia 60%.

Il est possible d'ajouter jusqu'à 10% des
ingrédients mentionnés ci-dessous:

HA02B Nougat Montélimar Nibs
HA14B Crisp Granulés de fruits
Framboise/Framboise
HA41B Crisp Fruit de la passion Granulés
de fruits
Noisette Qroqant

PRODUITS FELCHLIN

CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
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

Médailhon doré

Spécialité chocolatée avec de Rustica Noble Piemontese & de la couverture

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

Médailion doré

Spécialité chocolatée avec de Rustica Noble Piemontese & de la couverture



Numéro de recette : CS15202

Description : Gianduja noisette avec de la couverture au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	583
Jours de vente	42 jours	Kilo joule (kJ)	2438
Prix de vente		Lipides	39.81 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	18.04 g
		Glucides	46.89 g
		dont sucre	43.86 g
		Protéines	7.63 g
		Sel	0.21 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **noisettes 19%**, grué de cacao, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **crème en poudre**, support couleur (silicate aluminopotassique), colorants (dioxyde de titane, oxyde de fer), **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 11.07.2024

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