

Massepain pistache

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 169 pièces

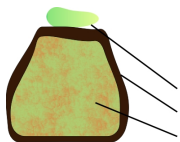
N° RECETTE PR60055

Massepain aux pistaches et kirsch 40% vol.

1300 g Luebeck, Massepain, Cru
195 g pistaches
65 g kirsch 45%vol.

Mélanger délicatement et brièvement le massepain, le Pistacia Vera et le kirsch.

Montage



Pistache
Couverture foncée
Intérieur massepain pistache

Finition

Etendre le massepain sur 12.5 mm et déposer dans un cadre quadro de 12.5 mm de haut. Couvrir l'abaisse avec la couverture tempérée et découper des carrés de 22.5 x 22.5 mm. Graver les carrés avec les doigts, poser sur une feuille et laisser reposer une nuit. Enrober les pralinés de couverture tempérée et mettre les pistaches.

Variante pistaches salées: Porter à ébullition 10 g d'eau avec 2 g de Fleur de sel. Mélanger avec 100 g de pistaches et sécher dans le four.

Massepain pistache

1560 g Massepain aux pistaches et kirsch 40%vol.

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

100 g pistaches

Matériel promotionnel Felchlin

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

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

**1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm,
jaune**

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

PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
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

Massepain pistache

Grand Cru

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

Massepain pistache

Grand Cru



Numéro de recette : PR60055

Description : Praline aux pistaches et à la pâte d'amandes au kirsch

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	505
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2114
Prix de vente		Lipides	33.56 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	8.11 g
		Glucides	34.09 g
		dont sucre	31.7 g
		Protéines	10.74 g
		Sel	0 g

Composition :

Amandes, sucre, **pistaches** 14%, grués de cacao, eau, sirop de sucre inverti, kirsch (eau-de-vie de cerises), beurre de cacao, conservateur (sorbate de potassium), vanille

État 10.06.2025

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