

Bâtonnets Piémontais au Whisky

Gianduja à l'alcool



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro 300 x 300 x 10 mm

N° RECETTE CS15129

Gianduja amande foncé & whisky

- 225 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 225 g Whisky 40%vol.
- 130 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 750 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

Bien mélanger le beurre de cacao fondu et le Whisky, conserver pendant 2 jours dans un récipient bien fermé à 48°C environ. Ensuite réserver sans remuer dans le réfrigérateur. Le beurre de cacao se déposera. Egoutter le Whisky. Fondre à 30°C environ le beurre de cacao aromatisé. Mélanger avec la couverture tempérée et incorporer à la Fina Noble Piemontese 60%, bien remuer.

Montage



Enrobage Grand Cru foncé
Gianduja noisettes au Whisky

Bâtonnets Piémontais au Whisky

1300 g Gianduja amande foncé & whisky

350 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

Cadre Quadro vert, 5 mm

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

Finition

Placer le gianduja dans un cadre Quadro, laisser cristalliser. Découper à la grandeur de bâtonnet désirée. Enrober de couverture.

PRODUITS FELCHLIN

- CR44 Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 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

Bâtonnets Piémontais au Whisky

Gianduja à l'alcool

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

Bâtonnets Piémontais au Whisky

Gianduja à l'alcool



Numéro de recette : CS15129

Description : Gianduja aux noisettes, affiné au Whisky

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	590
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2468
Prix de vente		Lipides	44.34 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.56 g
		Glucides	30.91 g
		dont sucre	26.31 g
		Protéines	4.89 g
		Sel	0 g

Composition :

Noisettes 27%, sucre, beurre de cacao, grué de cacao, Whisky (eau-de-vie de grains) 13%, vanille

État 24.10.2022

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