Tartufi noisette clair

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE

6 moules en silicone à 35 pièces

N° RECETTE

PR10564

Tartufi noisette Criolait 38%

1000 g Rustica Noble Piemontese
60%, Masse Praliné Noisette
1200 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

Mélanger la masse pralinée et la couverture tempérée pendant 1 minute dans le bol mélangeur en première vitesse.

Montage



Tartufi noisette clair
2200 g Tartufi noisette Criolait 38%
150 g Cacao powder 20-22%,
cacao en poudre
75 g chocolat en poudre

Matériel promotionnel Felchlin 6 pièce Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

Finition

Remplir le gianduja dans les moules à tartufi en silicone et bien taper ou déposer sur la table vibrante. Lisser et mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes, laisser cristalliser pendant la nuit à 12 - 16°C. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes avant de démouler. Tourner dans la poudre de cacao et de chocolat 2:1.

Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

	CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat
		au lait de couverture, Rondo
	DC44	Rustica Noble Piemontese 60%,
		Masse Praliné Noisette
	HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en
		poudre
	VO00	Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

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



Tartufi noisette clair

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin

VO00 Moule en silicone Tartufi, 35 pièces



Format 300 X 175 X 15 mm



Tartufi noisette clair

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette: PR10564

Description : Tartufi clair aux noisettes au fondant délicat

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
		Kilo calorie (kcal)	567
Conservation	56 jours	Kilo joule (kJ)	2373
Jours de vente		Lipides	38.19 g
	28 jours	dont acides gras saturés	15.12 g
Prix de vente		Glucides	44.65 g
		dont sucre	40.23 g
Unité de vente	100 g	Protéines	8.39 g
		Sel	0.16 g

Composition:

Sucre, noisettes 25%, beurre de cacao, cacao en poudre, grués de cacao, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), extrait de vanille, vanille

État 12.08.2024

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

