

Tablette chocolat Gianduja Intenso Noisette

en moule tablette Cuadrado Rotondo



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 160 g

N° RECETTE CS15530

Montage



Gianduja
Couverture

Tablette chocolat Gianduja Intenso Noisette

300 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

1000 g Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja noisette, Bloc

300 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Moulage

Mouler avec la couverture (env. 30 g par tablette) tempéré et laisser cristalliser à 5°C. env. 15 - 20 minutes.

Finition

Verser 100 g de gianduja par tablette, lisser. Laisser durcir au moins 4 heures et fermer avec de la couverture tempérée. Laisser cristalliser environ 20 à 30 minutes à 5°C avant de les démouler avec précaution.

PRODUITS FELCHLIN

CP83 Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja noisette, Bloc
CS84 Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

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

Tablette chocolat Gianduja Intenso Noisette

en moule tablette Cuadrado Rotondo



Numéro de recette : CS15530

Description : Gianduja foncé aux noisettes enrobé de couverture Edelweiss 36 %

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	578
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2420
Prix de vente		Lipides	41.05 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.94 g
		Glucides	40.65 g
		dont sucre	38.05 g
		Protéines	10.29 g
		Sel	0.24 g

Composition :

Sucre, **noisettes 24%**, **lait entier en poudre**, beurre de cacao, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, émulsifiant (**lécithine de soja**), extrait de vanille

État 16.12.2025

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