

Châtaigne foncée

avec Fina Piemontese 60% et Pistacia Vera



QUANTITÉ RECETTE 70 pièces

N° RECETTE CS15303

Gianduja foncé aux noisettes

1000 g Fina Noble Piemontese 60%,
Masse Praliné Noisette

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

Tempérer et lisser la masse de praliné et
la couverture.

Massepain aux pistaches

325 g Luebeck, Massepain, Cru

32 g Pistacia Vera, Pâte à la
pistache

Travailler le massepain et la pâte de
pistache pour obtenir une masse lisse.

Châtaigne foncée

**1400 g Gianduja foncé aux
noisettes**

350 g Massepain aux pistaches

**175 g Deco Roma, Masse
décorative blanc**

**140 g Vermicelles D, Chocolat
vermicelle, Foncée**

**210 g Grenada 65%, Chocolat
foncé de couverture, Rondo**

**420 g Boules marron Felcor 52 %,
35 mm (70 Stück)**

**35 g Laque pour nougat et pâte
d'amande**

Finition

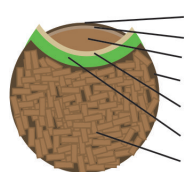
Remplir les boules marrons foncée avec
20 g d'intérieur noisette, laisser
cristalliser. Étaler le massepain aux
pistaches à 3 mm entre deux films
plastiques. Couper en forme ronde, de
7 cm de diamètre. Étaler le Deco Roma à
1.5 mm entre deux films plastiques,
couper en forme ovale et placer au centre
du massepain. Couper en deux pièces,
envelopper la boule marron avec les deux
moitiés et façonner une châtaigne avec
l'orifice caractéristique. Arrondir la base.
Tremper la châtaigne obliquement
jusqu'au bord du massepain dans la
couverture au lait. Immédiatement rouler
dans les vermicelles au chocolat et
reprendre à la main. Pulvériser l'orifice
avec de la laque à nougat.

PRODUITS FELCHLIN

CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
HA08	Vermicelles D, Chocolat vermicelle, Foncée
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
TM81	Deco Roma, Masse décorative blanc

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

Montage



Laque à nougat
Boules de marrons
Gianduja foncé aux noisettes
Couverture
Deco Roma
Massepain pistache
Vermicelles

Châtaigne foncée

avec Fina Piemontese 60% et Pistacia Vera



Numéro de recette : CS15303

Description : Spécialité gianduja au chocolat fondant au massepain pistache

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	555
Jours de vente	35 jours	Kilo joule (kJ)	2324
Prix de vente		Lipides	36.57 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.12 g
		Glucides	45.23 g
		dont sucre	40.52 g
		Protéines	6.28 g
		Sel	0.01 g

Composition :

Sucre, **noisettes 22%**, grués de cacao, beurre de cacao, **amandes**, eau, cacao maigre en poudre, éthanol, **pistaches 1%**, sirop de sucre inverti, sirop de glucose blé, huile de palmiste, gomme-laque, épaississant (gomme adragante), conservateur (sorbate de potassium), **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile de palme, émulsifiant (lécithine de tournesol), humectant (glycérine), arôme, acidifiant (acide citrique), vanille, extrait de vanille Madagascar, vanilline

État 23.05.2023

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