

Gianduja Intenso foncé au cacao

en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 1 moule Duetto de 21 pièces

N° RECETTE CS15503

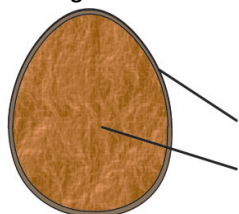
Gianduja noir noisette Intenso avec grués

380 g Gianduja D Intenso, Gianduia noisette, Bloc

60 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé

Tempérer le Gianduja à 28°C et lisser dans le batteur en première vitesse pendant 1 minute. Incorporer les grués caramélisés.

Montage



Couverture
Gianduja

Gianduja Intenso foncé au cacao

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

440 g Gianduja noir noisette Intenso avec grués

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Moule Duetto

4 pièce Emballage Duetto

Moulage

Mouler avec de la couverture et laisser prendre à température ambiante, puis refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Remplir à ras les deux parties du moule avec le Gianduja. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Dresser une petite goutte de Gianduja par moule et assembler les moules. Laisser de nouveau cristalliser au réfrigérateur et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CA19	Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
CP83	Gianduja D Intenso, Gianduia noisette, Bloc
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
VO72	Moule Duetto
WB04	Emballage Duetto

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

Gianduja Intenso foncé au cacao

en moules Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

Moule double de 21 pièces
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Emballage Duetto

Boîte carton avec couvercle transparent
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Gianduja Intenso foncé au cacao

en moules Duetto



Numéro de recette : CS15503

Description : Petit oeuf gianduja intense aux grués de cacao croquants, à teneur en sucre réduite

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	581
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2432
Prix de vente		Lipides	41.07 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	16.46 g
		Glucides	39.9 g
		dont sucre	36.41 g
		Protéines	10.26 g
		Sel	0.21 g

Composition :

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

État 26.03.2024

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