

Framboise à la piémontaise

en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 3 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE CS15285

Gelée framboise

- 150 g purée de framboises sans sucre ajouté
- 100 g inuline HSI
- 3 g pectine NH
- 133 g sucre
- 50 g sirop de glucose 44/45
- 1 g acide tartrique 1:1

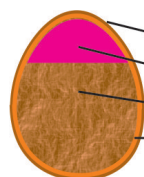
Chauffer la purée à 80°C. Mélanger l'inuline et la pectine et incorporer. Laisser cuire pendant 1 minute. Ajouter le sucre et le glucose et porter à 102°C. Finalement, ajouter l'acide tartrique et verser sur une plaque. Couvrir avec un film plastique, laisser refroidir et lisser.

Gianduja lait noisette Rustica Intenso Sambirano 38%

- 310 g Gianduja D Intenso, Gianduia noisette, Bloc
- 160 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 30 g Sambirano 40%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Tempérer le Gianduja Intenso D à 28°C. Ajouter le Rustica Noble Piemontese. Incorporer la couverture tempérée et remuer dans le batteur pendant 1 minute en première vitesse. Utiliser.

Montage



- Masses de confiseur
- Gelée
- Gianduja
- Couverture

Framboise à la piémontaise

437 g Gelée framboise

500 g Gianduja lait noisette

Rustica Intenso Sambirano 38%

540 g Sambirano 40%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

3 pièce Moule Duetto

11 pièce Emballage Duetto

15 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant

10 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Vaporiser d'abord la masse de confiseur marron, puis la masse de confiseur blanche. Mouler avec de la couverture et laisser prendre à température ambiante, puis refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Remplir Duetto hémisphère avec 6.5 g de gelée par demi-sphère. Remplir Duetto dôme avec 7 g de gianduja croquant Intenso. Placer pendant 1 minute dans le réfrigérateur et puis laisser cristalliser pendant au moins 3 - 4 heures à 16°C. Obturer avec de la couverture. Assembler les deux parties du moule Duetto.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CF92 | Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant |
| CF93 | Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant |
| CP83 | Gianduja D Intenso, Gianduia noisette, Bloc |
| CU29 | Sambirano 40%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette |
| VO72 | Moule Duetto |
| WB04 | Emballage Duetto |

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

Framboise à la piémontaise

en moules Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

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



W04 Emballage Duetto

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

Framboise à la piémontaise

en moules Duetto



Numéro de recette : CS15285

Description : Petit œuf gianduja fruité et crémeux à la framboise et aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	478
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2000
Prix de vente		Lipides	29.63 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.01 g
		Glucides	43.33 g
		dont sucre	40.37 g
		Protéines	6.04 g
		Sel	0.13 g

Composition :

Sucre, **noisettes 14%**, beurre de cacao, framboises 10%, grués de cacao, **lait en poudre**, inuline, **lait entier en poudre**, sirop de glucose (glucose de blé), masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu)), gélifiant (pectine), **émulsifiant (lécithine de soja)**, acidifiant (acide tartrique (L+)), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), 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