

Duetto Carottes

en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE CS15334

Gianduja noisette

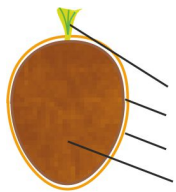
1240 g Gianduja D Intenso, Gianduja noisette, Bloc

640 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

120 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Fondre le Gianduja à 28°C et ajouter la masse praliné, bien remuer. Ajouter la couverture tempérée et remuer pendant 1 minute dans le batteur en première vitesse.

Montage



Herbe de carotte
Couverture blanc
Masse de confiseur jaune
Gianduja noisette

Duetto Carottes

2000 g Gianduja noisette

1500 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

7 pièce Moule Duetto

40 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant

20 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Décorer le moules duetto avec la masse confiseur jaune-orange. Mouler 1 fois avec la couverture blanche.

Finition

Dresser le Gianduja dans les moules Duetto hémisphériques et pendant 1 minutes cristalliser au frigo à 5°C et puis cristalliser à 16°C pendant 3 à 4 heures. Fermer avec la couverture, assembler. Dresser la couverture colorée en vert sur une plaque givrée ou un marbre, la découper, l'assembler immédiatement en tige de carotte, la fixer avec un peu de couverture colorée en vert.

PRODUITS FELCHLIN

CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CF97	Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
CP83	Gianduja D Intenso, Gianduja noisette, Bloc
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
VO72	Moule Duetto

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

Duetto Carottes

en moules Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

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

Duetto Carottes

en moules Duetto



Numéro de recette : CS15334

Description : Praliné de Pâques croustillant avec gianduja piémontais rustique

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	5297
Jours de vente	35 jours	Kilo joule (kJ)	22162
Prix de vente		Lipides	42.38 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	17.4 g
		Glucides	42.72 g
		dont sucre	39.93 g
		Protéines	8.82 g
		Sel	0.21 g

Composition :

Sucre, **noisettes 24%**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S)), **émulsifiant (lécithine de soja)**, **crème en poudre**, couleur (rouge allura AC), extrait de vanille, vanille

État 25.03.2024

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