

Amaretti noix



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE KF50031

Masse Amaretti avec Valencia ferme

- 610 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 250 g sucre glace
- 140 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Travailler tous les ingrédients en une masse lisse et chauffer à une température de 45°C. Lisser dans la machine durant 5 minutes environ.

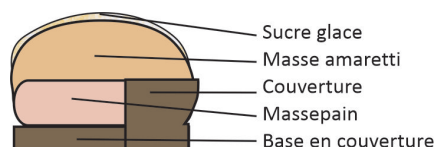
Pour la masse Amaretti peut être utilisée la masse amande Valencia ferme ou bien la California.

Massepain noix

- 250 g noix
- 660 g Luebeck, Massepain, Cru
- 50 g sorbitol liquide
- 35 g kirsch 40%vol.

Chauffer brièvement les noix et les moulin finement. Mélanger avec le massepain, le sorbitol et le kirsch.

Montage



Amaretti noix

1000 g Masse Amaretti avec Valencia ferme

1000 g Massepain noix

**800 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture, Rondo**

100 g sucre glace

Matériel promotionnel Felchlin

4 pièce Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm

Amaretti

Dresser des gouttes de env. 18 mm sur une natte silicone. Saupoudrer de sucre glace, laisser sécher durant une nuit ou pendant 90 minutes dans le four à 50°C. Enfoncer les bords, cuire.

Température de cuisson: 210°C
Durée de cuisson: env. 8 minutes

Finition

Poser les pochoirs Ballini sur le papier et étaler la couverture. Retirer les pochoirs. Dresser 5 g de garniture par amaretti, poser les amaretti et laisser tirer. Tremper les amaretti jusqu'au bord dans la couverture tempérée.

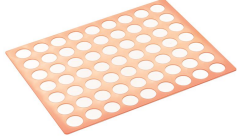
PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
VM12	Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm

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

Amaretti noix

Matériel promotionnel Felchlin



VM12 Chablon Ballini

pour 63 fonds de truffes
Format 330x250 / \varnothing 28 mm

Amaretti noix



Numéro de recette : KF50031

Description : Amaretti fourré au massepain noix

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	490
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2049
Prix de vente		Lipides	29.57 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	8.66 g
		Glucides	44.7 g
		dont sucre	40.72 g
		Protéines	7.68 g
		Sel	0.04 g

Composition :

Sucre, **amandes 22%**, grués de cacao, **noix 9%**, **blancs d'oeuf**, beurre de cacao, eau, sirop de sucre inverti, humectant (sorbitol), kirsch (eau-de-vie de cerises), conservateur (sorbate de potassium), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), vanille

État 07.01.2025

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