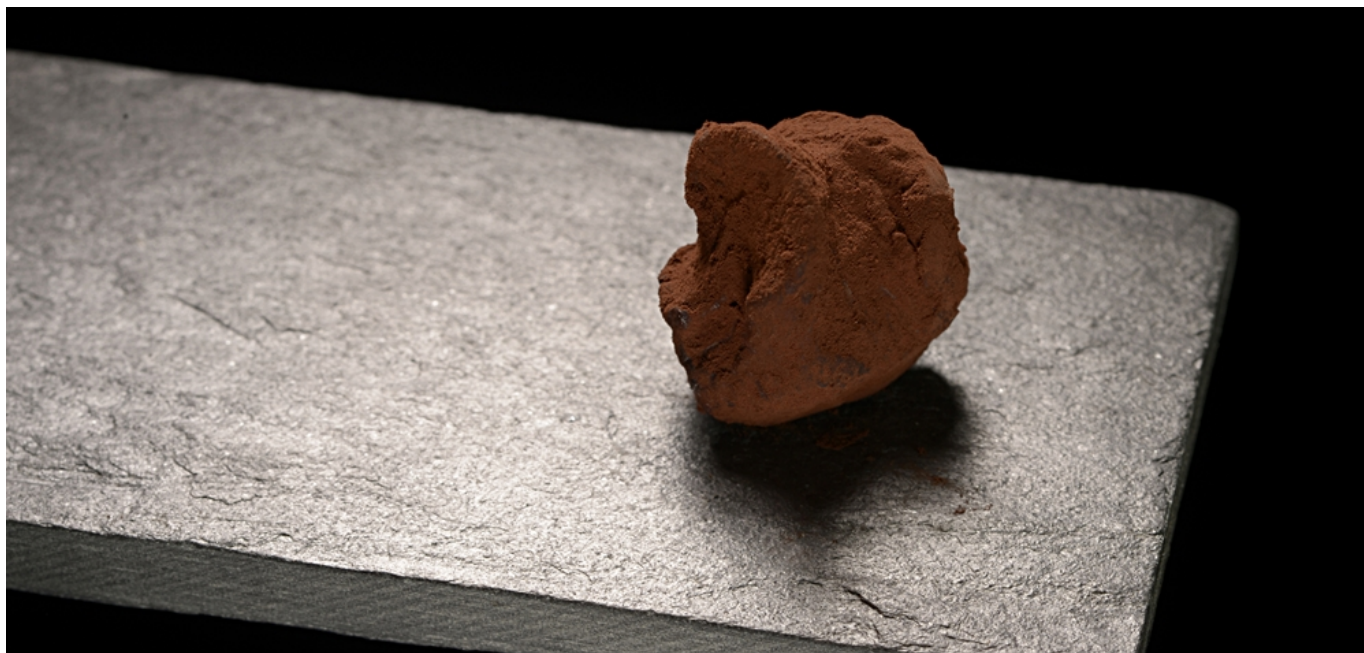


# Tartufi amande croquante

Gianduja M Intenso & massepain Luebeck



QUANTITÉ RECETTE 1660 g

N° RECETTE PR10517

## Gianduja & amandes caramélisées

1000 g Gianduja M Intenso,  
Gianduja amande, Bloc  
200 g Amandes caramélisées  
370 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo  
90 g Luebeck, Massepain, Cru

Fondre le Gianduja M à 28°C. Ajouter les amandes caramélisées, la couverture tempérée et le massepain découpé en cubes.

## Amandes caramélisées

50 g eau  
200 g sucre  
600 g amandes émondées,  
entières  
20 g Cacaobutter Bio, Beurre de  
cacao, Rapée

Cuire le sucre et l'eau, ajouter les amandes, rôtir jusqu'à ce que le sucre soit doré, ajouter le beurre de cacao. Verser les amandes sur un marbre, les séparer immédiatement et laisser refroidir puis conserver fermé à l'abri de l'air.

## Finition

Verser le gianduja dans un cadre Quadro de 300 x 300 x 15 mm, laisser cristalliser. Couper à 22.5 x 22.5 mm avec la guitare à bonbon chocolat et former des boules irrégulières. Rouler dans la poudre de cacao et le chocolat en poudre.

## PRODUITS FELCHLIN

CP74 Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc  
CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée  
CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo  
KK05 Luebeck, Massepain, Cru  
VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm  
VO30 Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm

## Tartufi amande croquante

*1660 g Gianduja & amandes  
caramélisées*

## Matériel promotionnel Felchlin

*Cadre Quadro blanc en  
silicone, 5 mm  
Cadre Quadro vert, 5 mm*

# Tartufi amande croquante

Gianduja M Intenso & massepain Luebeck

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

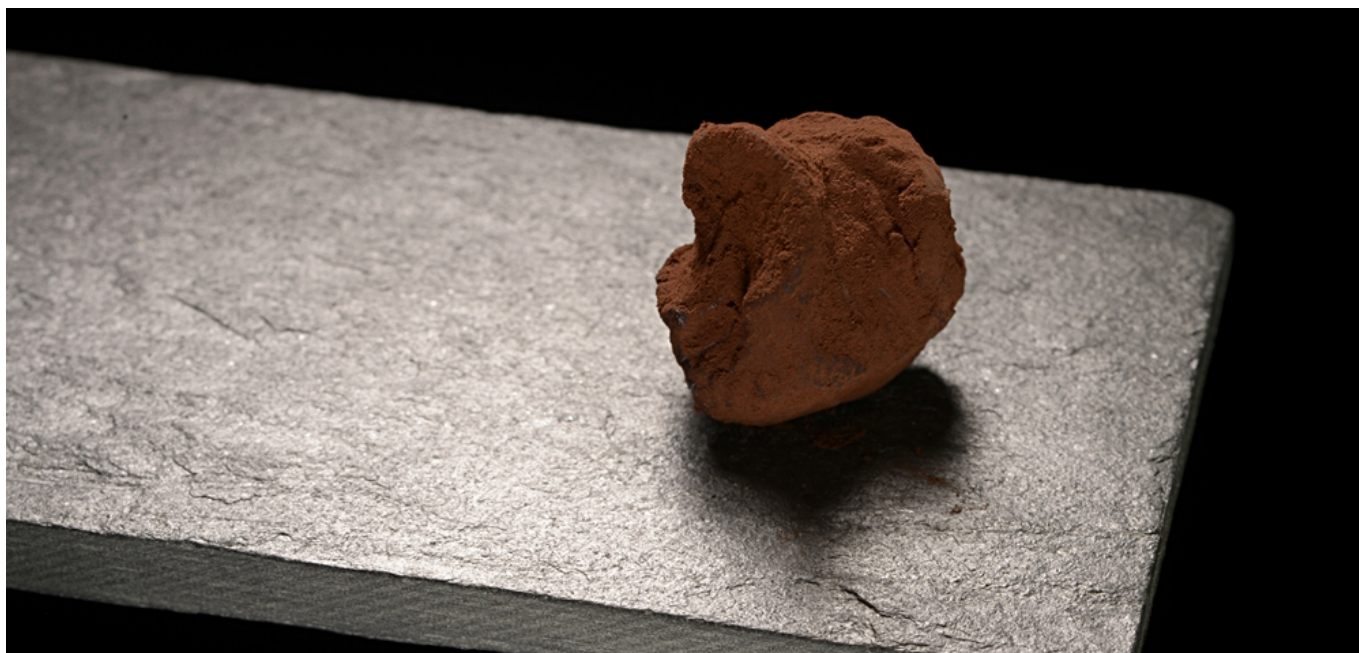
VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

# Tartufi amande croquante

Gianduja M Intenso & massepain Luebeck



Numéro de recette : PR10517

Description : Gianduja amandes croquant au délicieux massepain Luebeck

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	569
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2381
Prix de vente		Lipides	41.27 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.62 g
		Glucides	34.1 g
		dont sucre	32.17 g
		Protéines	12.62 g
		Sel	0.12 g

## Composition :

Amandes 33%, sucre , lait entier en poudre, grués de cacao, beurre de cacao, eau, sirop de sucre inverti, émulsifiant (lécithine de soja), conservateur (sorbate de potassium), vanille

État 16.08.2022